

## BARBARESCO D.O.C.G ASILI 2016

Art. nr: CTO401

Pris: 1.325 kr

Storlek: 750 ml

Varukategori: Röda viner

Sortiment: Privatimport

Land: Italien

Producent: Ceretto

Druvor: Nebbiolo 100%

Karaktär: Detta är Ceretto´s signatur Barbaresco: Fantastisk finess och elegans men med en mullrande kraft bakomliggande. Stor komplexitet av kryddor, thé, blommor, röda och mörka bär med mera.

Tillverkning: Spontanjäsnig i ståltank med pigeage. Pågår ca 15 dagar, temperaturen varierar beroende på jäsnigen. Sedan 10-15 dagars skalmaceration.

Lagring: Efter malolaktiska jäsnigen flyttas vinet till franska 300l fat för 12 månaders lagring. Sedan efterföljer ytterligare 12 månaders lagring men i större 25hl botti, som är äldre ek. Avslutnings vis ca 12 månader i flaska.

Alkoholhalt: 13,5%

---

### Om producenten

Familjen Ceretto har länge gjort vin i Piemonte, men det var från och med att de köpte sina egna vinrankor i Barbaresco år 1970 som resan mot att bli en av Piemontes främsta producenter började på allvar. Vineriet Bricco Asili öppnade år 1973 och blev snart ett välkänt namn i regionen.

Cerettos stora styrka ligger i deras hängivenhet till vingården - både vad beträffar att arbeta med några av områdets bäst belägna vingårdar, men även vad gäller hänsyn till naturen och hållbar odling. Från årgång 2015 är samtliga viner ekologiskt certifierade. För Ceretto är det den enskilda vingårdens karaktär som ska stå i centrum i vinet.

