

BARBERA D'ALBA PAOLINA 2022

Art. nr 52765

Pris 159 kr

Storlek 750 ml

Producent Ca' del Baio

Ursprung Piemonte, Italien

Varukategori Röda viner

Certifiering Hållbarhetscertifierat

Förslutning Naturkork

Druvor Barbera 100%

Alkoholhalt 14,5%

Totalsyra 6,7 g/l

Restsocker 1 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Fruktig doft med inslag av körsbär, hallon och röda vinbär. Nyanserad och elegant med en diskret ekfatskaraktär. Frisk syra och mogna tanniner. Läckert!

Tillverkning Musten jäser med skalen i ungefär 10 dagar i ståltank med efterföljande malolaktisk jäsning.

Lagring Vinet har lagrats 12 månader i ekfat och 3 månader på flaska.

Passar till Serveras vid 16-18°C och passar perfekt i kombination med charkuterier, pizza, pasta och rätter av gris och nöt. Ett utmärkt val till råbiff.

Information Druvor från flera vingårdar blandas för att skapa denna eleganta Barbera med snygg ekfatskaraktär.



Om producenten

Ca' del Baio har odlat vin sedan 1921 med samma familj vid rodret. Idag är det den fjärde generationen, bestående av Giulio Grasso och hans döttrar, Paola, Valentina och Federica, som driver gården. Egendomen är belägen i hjärtat av Barbaresco straxt utanför Treiso, invid området Tre stelle (tre stjärnor), de tre stjärnorna syns även på etiketten till familjens klassiska Barbaresco, Autinbej.

Idag har familjen 25 hektar vinodling i området Barbaresco. Produktionen är liten men detta till trots har familjens viner tagit världen med storm. Ca' del Baio har fått motta flertalet priser under årens lopp. Giulio Grasso har blivit utsedd till "Wine maker of the year" av prestigefulla Gambero Rosso och vinprofilen Hugh Johnsson utnämner dem till "the best value producer in Barbaresco" i sin Pocket Wine Book (2021).

Vingården sköts med en extrem noggrannhet enligt ledorden natur och tradition. Druvorna odlas ekologiskt, vinerna är certifierade enligt piemontetisk standard (The green experience) och all skörd sker för hand. Familjen hjälps åt med arbete, och alla är involverade i allt från beskärning av rankor till buteljering. Vinerna kännetecknas av en elegans och komplexitet som ger uttryck för den unika växtplatsen.

Druvorna avstjälkas och jäses med naturligt förekommande jäst i ståltank där en efterföljande skalmaceration på ca 15-20 dagar ger vinet dess struktur. Vinerna lagras sedan i stora slavonska och österrikiska fat, så kallade botti för ökad syretillgång. Viss användning av mindre franska ekfat för vita viner och vissa cruer förekommer också.

Familjen gör idag tretton olika viner men huvudfokus ligger på produktionen av deras fem Barbaresco. Deras instegs Barbaresco är en blandning av olika cruer, övriga fyra kommer från enskilda växtplatser med syfte att framhäva dess unika karaktär. Cuerna Valgrande och Marcarini ligger i kommunen Treiso medan Asili och Pora är belägna i kommunen Barbaresco. Hälften av familjens produktion består av nebbiolo och den andra hälften är fördelad på dolcetto, barbera, chardonnay och moscato.