

BAROLO BRUNATE 2015

Art. nr CT0301

Pris 1.049 kr

Storlek 750 ml

Producent Ceretto

Ursprung Piemonte, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Alkoholhalt 14%

Sortiment Privatimport

Karaktär Silkgig och len Barolo, doft av rosor med stor aromatisk komplexitet. Kan avnjutas direkt efter release men har stor potential att utvecklas i elegans mellan 15 och 20år.

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

Lagring Efter malolaktiska jäsningen flyttas vinet till franska 300l fat för 12 månaders lagring. Sedan efterföljer ytterligare 24 månaders lagring men i större 25hl botti, som är äldre ek. Avslutnings vis ca 12 månader i flaska.

Passar till Serveras som bäst vid 16 grader till traditionell, elegant norditaliensk mat såsom buljongkokt polenta, risotto med parmesan, raguer av olika slag eller pasta med tryffel från Alba. Men även tuffare mat med köttprotein.

Information Den här 28 hektar stora vinmarken är delad mellan byn Barolo och La Morra. Det finns totalt 16 producenter som äger en delar av Brunate, varav Ceretto har hela 5,6 hektar. Brunate är klassat som en utav det bästa vingårdslägena i La Morra. Ceretto Brunate vinifieras och lagras på vineriet på Bricco Rocche.

Om producenten

Familjen Ceretto har länge gjort vin i Piemonte, men det var från och med att de köpte sina egna vinrankor i Barbareco 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.

