

LUNA D'AGOSTO LANGHE CHARDONNAY 2023

Art. nr 1031931

Pris 151 kr

Storlek 750 ml

Producent Ca' del Baio

Ursprung Piemonte, Italien

Varukategori Vita torra viner

Certifiering Hållbarhetscertifierat

Förslutning Naturkork

Druvor Chardonnay 100%

Alkoholhalt 12,5%

Totalsyra 5,5 g/l

Restsocker 1,1 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Nyanserad, blommig och fruktigt doft med inslag av gula plommon och exotisk frukt. Vinet är torrt med toner av citrus, päron och äpplen, en krispig syra och avslutas med en lätt salta.

Tillverkning Försiktigt pressning av druvorna med efterföljande alkoholjäsning i temperaturkontrollerad ståltank. Vinet genomgår ej malolaktiskt jäsning då man önskar bevara den friska syran.

Passar till Perfekt som aperitif eller till fisk eller ljust kött och vegetariskt.

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 jäsas 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.

