

VINE PIEMONTE

Barbera d'Alba



OLIVERO MARIO

RODDI

COMUNE DEL BAROLO

Druer

100% Barbera druer.

Vingård

Den ligger i Alba kommune i Rivoli på grænsen til "Rocche di Diano". Det har en højde på omkring 250 meter over havets overflade. med sydlig eksponering og en jord rig på sand og grov silt, der stammer fra stedets typiske sandstenmatrix. Vinstokkenes alder er. Halvdelen er 10 år og resten over 40 år.

Vinfremstilling

Barbera druer høstes håndplukket i kasser, derefter og presses den i kælderen. Nogle gange, når bærrene i de koldeste og mest regnfulde årgange er meget klodsede (på grund af for meget vand, der er optaget af rødderne), bruger jeg teknikken "blødning" for at afbalancere forholdet mellem skræl og must. Macerering og gæring kan således fortsætte naturligt og give liv til en

rig og afbalanceret vin, også takket være "déléstage" -teknikken. Efter rackingen finder den naturlige malolaktiske gæring af vinen sted takket være de oprindelige mælkesyrebakterier i druerne.

Refinement

Barbera er en vin med få taniner, hvorfor den er perfekt egnet til ældning i træ. Vores Barbera d'Alba tilbringer cirka 6 måneder i brugte tønder for at begrænse udbuddet af ristet og vaniljetips, men overlade frugten mere ytringsfrihed. Efter de første 6 måneder i tønder overfører vi det til stål, hvor den bliver tilbage i yderligere 6-8 måneder, inden den tappes med ekstrem omhu.

Vinens egenskaber

Vin med en intens rubinrød farve, vores Barbera d'Alba er kendetegnet ved duften af en intens frugtagtig matrix, hvor brombær er omdrejningspunktet, pyntet med en subtil krydret note. Den rige og elegante mund henviser med kødrigheden af rød frugt til den behagelige næse uden at miste den livlige og smagslængden, udtrykt ved et godt syreindhold, typisk for Barbera-druer.

Mad forslag

Vinen er perfekt til ost og salami samt buffeter. Såvel som forretter og hoved retter men vil du have noget råd? Barbera d'Alba er en vin som skabt til grill. Kan med stor glæde også nydes som aperitif.

Serverings temperaturer

Vinen kan lagres op til 7 - 8 år efter høsten, anbefales det at servere den ved en temperatur mellem 18 og 20 ° C

Producerede flasker Cirka 5000 om året

Pris. 185

VINE PIEMONTE

Kjeld Mortensen Spangsvej 90 - 5210 Odense Nv - Cvr. 38443321 Mobil +4523213381

Kjeld.mortensen54@gmail.com