

VINUNIC

BARBARESCO ASILI 2023

Art. nr 1045303

Pris 1.799 kr

Storlek 750 ml

Producent Ceretto

Ursprung Piemonte, Barbaresco, Italien

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Nebbiolo 100%

Alkoholhalt 14%

Totalsyra 5,4 g/l

Restsocker 0,4 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Detta är Cerettos signaturbarbaresco. Fruktig, elegant och något parfymerad doft med inslag av körsbär, hallon, jordgubbar, blodapelsin, plommon, kryddor, nyponrosor, mynta, tjära och fat. Fyllig, komplex och smakrik med fantastisk finesse men med en mullrande bakom liggande kraft. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades för hand. De pressades skonsamt och musten fick sedan spontanjäsa i ståltank med regelbunden pigeage. 10-15 dagars skalmaceration. Vinet har lagrats 12 månader i franska 300L fat, sedan ytterligare 12 månaders lagring i äldre 2 500L ekfat, botti. Avslutningsvis minst 12 månaders lagring i flaska.

Lagring Vinet kan drickas ungt, men kan också med fördel lagras 10-15 år eller mer.

Passar till Serveras vid 16–17 °C i stora kupor till eleganta rätter av fågel, fläsk, lamm, kalv, nöt eller lättare vilt, gärna till traditionell, elegant norditaliensk mat och gärna med inslag av svamp. Vi föreslår rosastekt ankbröst med krispigt skinn serverat med belugalinser, smörstekta kantareller, rostad morot, blodapelsin och en lätt anksky, helstekt vaktel med puylinser, kantareller, salvia och smörstekta savojkål, den lokala piemontesiska pastasorten Tjarin med kalvragù, Karl Johan, timjan och rikligt med parmesan, lammracks med salvia, timjan och rosmarin serverade med smörstekta svamp, krämig polenta, grillad radicchio och lammsky eller rosastekt kalvytterfilé med jordärtskockspuré, smörstekta Karl Johan, rostad schalottenlök, svart tryffel och timjandoftande kalvsky. Som vegetariskt alternativ föreslår vi den lokala piemontesiska pastasorten Tjarin med smör, färsk vit Albatryffel och rikligt med parmesan. Vinet passar även utmärkt till lagrade hårdostar som Bra Duro DOP, Toma Piemontese, 24-30 månaders Parmigiano Reggiano, 18-24 månaders Comté eller Gruyère Réserve. Dekantera gärna vinet 1-2 timmar före servering, speciellt om det dricks ungt.

Information Asili är den första vinmarken som Bruno och Marcello Ceretto köpte.



Omdömen

Wine Advocate 95p

The organic Ceretto 2023 Barbaresco Asili comes from a 1.2-hectare parcel that the family has bottled on its own since the early 1970s. The wine shows a spicy side backed by a broader expression of dark fruit, with crushed rose adding lift and elegance on the finish. It does a terrific job capturing the delicate, refined character of the 2023 vintage with freshness, poise and impressive aromatic precision. Drink Date: 2027 - 2043

Jancis Robinson 16.5p

Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416

Lustrous and just mid ruby. Oriental spice and salty notes mingle with rich raspberry coulis. Supple juicy raspberry and sour-cherry fruit with a barely perceptible creamy note and crunchy tannins. Generous and ready now. Drink Date: 2026 - 2036

Om producenten

Certifiering: Ekologisk produktion enligt EU-förordning 2018/848.

Kontrollorgan: Valoritalia Srl, IT-BIO-015.

Certifikatinnehavare: Ceretto Aziende Vitivinicole S.r.l.

Giltighet: 29 april 2025–28 april 2028.

Omfattning: De produkter och årgångar som anges som ekologiska i certifikatets produktförteckning. Där ingår bland annat Barolo Bricco Rocche, Brunate och Prapò samt Barbaresco, Asili och Bernadot för årgångarna 2015–2024.

Avgränsning: Verksamheten omfattar enligt certifikatet både ekologisk och icke-ekologisk produktion. Certifieringen ska därför knytas till de produkter och årgångar som uttryckligen anges i förteckningen.