

VINUNIC

BARBARESCO BERNADOT 2023

Art. nr 1045302

Pris 1.149 kr

Storlek 750 ml

Producent Ceretto

Ursprung Piemonte, Barbaresco, Italien

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Nebbiolo 100%

Alkoholhalt 14%

Totalsyra 5,1 g/l

Restsocker 0,5 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Stor och komplex doft med inslag av körsbär, hallon, mörka bär, te, lakrits, blommor, kryddor, tobak och fat. Elegant, koncentrerad, fruktig och fyllig med silkeslena tanniner. Symboliserar en expressiv Nebbiolo.

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 Kan drickas ungt då vinet är mycket uttrycksfullt redan vid ung ålder, men det kan också med fördel lagras 10-15 år eller mer.

Passar till Serveras vid 16-17 °C i stora kupor till rätter av fågel, fläsk, lamm, kalv, nöt eller lättare vilt, gärna till traditionell, elegant norditaliensk mat och gärna med inslag av rotfrukter och/eller svamp. Vi föreslår rosastekt ankbröst med krispigt skinn serverat med belugalinser, smörstekta kantareller, rostad morot, blodapelsin och en lätt anksky, lammracks med salvia, timjan och vitlök serverade med smörstekt svamp, krämig polenta, grillad radicchio och lammsky, rosastekt kalvytterfilé med jordärtskockspuré, smörstekt Karl Johan, rostad schalottenlök, svart tryffel och timjandoftande kalvsky eller rosastekt hjortytterfilé med rotselleripuré, smörstekt svart trumpetsvamp, rostad lök, fondantpotatis och en koncentrerad viltsky med timjan och en liten doft av enbär. 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, Castelmagno, 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.



Omdömen

Wine Advocate 94p

The organic Ceretto 2023 Barbaresco Bernadot has a delicate personality, yet it holds its own in terms of texture and mouthfeel. Sourced from one of the highest vineyards in Barbaresco and measuring 4.84 hectares, with vines reaching 400 meters in elevation, the wine reveals pretty notes of violet and blood orange that give way to surprising depth. There is a welcome measure of textural grit on the finish that adds structure and persistence to this otherwise graceful expression. Drink Date: 2027 - 2042

Jancis Robinson 16.5+

Mid ruby with orange tinges. Deep balsamic, aromatic cherry nose and perfumed cherry fruit with what looks like a shimmer of oak. Long, wired and lithe and with an aromatic spread on the finish and tactile chewy tannins. Ready now. Drink Date: 2026 - 2034

Vinunic

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

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.