

VINUNIC

BARBARESCO GALLINA 2023

Art. nr 1045286

Pris 1.149 kr

Storlek 750 ml

Producent Ceretto

Ursprung Piemonte, Barbaresco, Italien

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Nebbiolo 100%

Alkoholhalt 14,5%

Totalsyra 5,1 g/l

Restsocker 0,5 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Elegant, aromatisk, något floral doft med inslag av körsbär, skogshallon, nypon, rosor, viol. örter, lakrits och fat. Smakrik och mycket nyanserad med en hög välbalanserad syra och fina tanniner. 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 smakrika, eleganta rätter av fågel, fläsk, lamm, kalv, nöt eller 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 Tajarin 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 Tajarin 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 Det senaste tillskottet hos familjen Ceretto. Första årgången som släpptes var årgång 2018.

Omdömen

Jancis Robinson 16.5p

Palish ruby with orange tinges. Brooding and a little rich with just a suggestion of oriental spice. Crushed sweet raspberry fruit with subtle creamy notes but closes up on the finish. Broodingly long and with fine gravelly tannins. Lots of popular appeal. Drink Date: 2026 - 2034

Om producenten

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



Vinunic

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

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.