

VINUNIC

BARBARESCO RONCAGLIE 2022

Art. nr 92927

Pris 1.199 kr

Storlek 750 ml

Producent Vietti

Ursprung Piemonte, Barbaresco, Italien

Varukategori Röda viner

Certifiering Vegan, Hållbarhetscertifierat

Förslutning Naturkork

Druvor Nebbiolo 100%

Alkoholhalt 14%

Totalsyra 5,6 g/l

Restsocker 0,8 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Stor, kraftfull och koncentrerad doft med inslag av solmogna körsbär, jordgubbar, hallon, blåbär, björnbär, peppar, rosor, viol och mynta. Smakrik, komplex och kraftfull med välintegrerad och sammetslen tanninstruktur, en otrolig finesse och utmärkt balans. Lång harmonisk eftersmak med en angenäm mineralitet och en liten mandelton.

Tillverkning Druvorna skördades för hand med start den 14 september. De avstjälkades innan de pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i rostfria ståltankar. Ungefär 3 veckors skalmaceration med regelbunden överpumpning. Den malolaktiska jäsningsen sker i ekfat. Vinet har lagrats 30 månader i stora slavonska ekfat. Vinet är ofiltrerat.

Passar till Serveras vid 16-18°C till rätter av kalv, lamm, nöt eller lättare vilt, gärna med inslag av svamp, exempelvis den klassiska piemontesiska pastasorten Tajarin med skogssvamp, svart tryffel och parmesan, rosastekt ankbröst med puylinser, rotselleri och Karl Johan, rostad pärlhöna med murklor, timjan, savojkål och en lätt sky, fylld fläskkotlett med svamp och salvia serverad med spetskål och potatis, lammrostbiff med rosmarin och cannellinibönor eller kalvrygg med Karl Johan, salvia, Pommes Anna och kalvsky. Som vegetariskt alternativ föreslår vi ugnsbakad rotselleri med Karl Johan, puylinser, salvia och Parmigiano. Vinet passar också utmärkt till lagrade hårdostar som Castelmagno, Bra Duro DOP, Toma Piemontese stagionata, 30 månaders Parmigiano Reggiano eller 24 månaders Comté.

Information Vinet hette tidigare Barbaresco Roncaglio Masseria, men från och med årgång 2020 är "Masseria" struket ur namnet.



Omdömen

Wine Advocate 94p

Always released one year later than most Barbarescos, the Vietti 2022 Barbaresco Roncaglio opens to a dark, brooding bouquet of blackcurrant, tarry spice and tobacco resin with evocative notes of warm road pavement. Despite that powerful aromatic profile, the wine tapers gracefully across the palate with an elegant, finely textured mouthfeel and silky tannins. Hints of clove and freshly crushed laurel leaf add further savory complexity, making this one of the more distinctive expressions in the portfolio. It is aged for 24 months in large oak casks. Drink Date: 2026 - 2040