

VINUNIC

BARDA PINOT NOIR 2022

Art. nr 94963

Pris 279 kr

Storlek 750 ml

Producent Bodegas Chacra

Ursprung Patagonien, Argentina

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt

Hållbarhet Klimatsmartare förpackning

Förslutning Naturkork

Druvor Pinot Noir 100%

Alkoholhalt 12,5%

Totalsyra 4,7 g/l

Restsocker 1,7 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Fruktig doft med inslag av körsbär, rosenblad, röda bär och mineral. Mjuk och elegant smak med en välintegrerad fruktsyra, lätta tanniner och en fin mineralitet. Ett av de bästa exemplen på hur sydamerikansk Pinot Noir ska smaka.

Tillverkning Druvorna skördades för hand. De pressades skonsamt, 15% i hela klasar, och musten fick sedan spontanjäsa i cementtankar.

Lagring Vinet har lagrats 9 månader i en kombination av 60% franska ekfat (varav 10% var nya) samt cementtankar.

Passar till Serveras vid 16-18°C och passar perfekt till vit fisk med rödvinssky, kycklingsallad med bacon, sauterade rotfrukter och milda ostar.

Information Druvorna är odlade helt enligt biodynamiska metoder och kommer från oympade stockar och vinmakningen sker helt manuellt med stor noggrannhet



Om producenten

Biodynamiskt hantverk

I vinvärlden hör man ofta personer tala om att ett speciellt glas vin kom att ändra deras liv. För New York-bankmannen Piero Incisa della Rocchetta var det tveklöst så. Hans vän, den Stellenboschfödde, danskättade vinmakaren Hans Vinding-Diers bjöd honom på ett glas Pinot noir från Patagonien i södra Argentina där Hans driver ett vineri tillsammans med Pieros kusin Noemi Cinzano.

Piero blev alldeles tagen av detta fantastiska vin. Han satte sig på ett plan för att se var druvorna till vinet kom ifrån och hamnade i ett ökenlandskap. Här fann han en övergiven vingård från 1932. Han sökte upp ägaren, fick arrendera den på ett år och gjorde ett vin hos kusinen på Bodega Noemi. Året därpå lyckades han få köpa den gamla vingården. Han hittade dessutom ytterligare två vingårdar och köpte dem. 2005 började han bygga ett nytt vineri vid den äldsta vingården och planterade ytterligare Pinot noir i anslutning till den.

På egendomen är allt certifierat biodynamiskt. Vinlusen har aldrig kommit hit så alla plantor växer på egen rotstock. Tillverkningen är extremt manuell – till och med avstjälkningen görs för hand. Med hjälp av vännen Hans gör han tre viner, som fått namn efter vingårdarnas planteringsår: Trenta y Dos (32), Cinquenta y Cinco (55) och Sesenta y Siete (67). Dessutom ett blandvin från alla tre med namnet Barda.

Vinunic

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

Piero själv är inte helt ovan vid vinodling. Hans morfar var Mario Incisa della Rocchetta, mannen som skapade Sassicaia, och morfadern delade med sig av sin vinkunskap till det då 10-åriga barnbarnet.