VINUNIC

BAROLO 2022



Art. nr 92965
Pris 499 kr
Storlek 750 ml
Producent Vietti
Ursprung Piemonte, Barolo, Italien
Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork
Druvor Nebbiolo 100%
Alkoholhalt 14,5%
Totalsyra 5,5 g/l
Restsocker 0,8 g/l
Sortiment Systembolagets tillfälliga

Certifiering Vegan, Hållbarhetscertifierat

Karaktär Stor, intensiv men elegant doft med inslag av plommon, körsbär, björnbär, blodapelsin, lakrits, rosenblad, tobak och fat. Klassisk, smakrik Barolo med inslag av läder och alpina örter. Ett elegant vin med snygga, välintegrerade tanniner. Lång harmonisk eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördades för hand i slutet av september. De olika vingårdslägena vinifieras och lagras separat. Vinifieringen varierar för att framhäva den särskilda terroiren från varje individuellt vingårdsläge. Druvorna avstjälkades innan de pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa med skalkontakt i 3-4 veckor i ståltank. Malolaktisk jäsning sker i ekfat. Vinet har lagrats i ungefär 30 månader i en kombination av stora slavonska ekfat och en mindre del franska barriquer. Efter lagring blendas vinet. Vinet är ofiltrerat.

Lagring Vinet kan drickas redan nu, men kan med fördel lagras 10 år eller mer.

Passar till Serveras vid 16-18°C i stora vinkupor till rätter av lamm, nöt eller vilt, gärna med inslag av svamp, tryffel och/eller rotfrukter. Vi föreslår rosastekt ankbröst med krispigt skinn, belugalinser, smörstekt svart trumpetsvamp, rostad morot och en lätt anksky, klassisk piemontesisk pasta Tajarin med långkokt kalvragù och svamp, rosastekta lammracks med krämig polenta, smörstekt svamp, rostad lök, grillad radicchio och en lätt örtig lammsky, Brasato al Barolo - rödvinsbräserad oxkind med potatispuré, smörstekt Karl Johan, och glaserad schalottenlök eller rosastekt hjortytterfilé med rotselleripuré, svart trumpetsvamp, fondantpotatis, rostad schalottenlök och en lätt viltsky med timjan och en aning enbär. Som vegetariskt alternativ föreslår vi en krämig Parmigianopolenta toppad med smörstekt Karl Johan, rostad rotselleri, glaserad schalottenlök och en koncentrerad svampsky med timjan. Vinet passar också utmärkt till lagrade hårdostar som Bra Duro DOP, Castelmagno, 30-36 månaders Parmigiano Reggiano, Toma Piemontese, 24-30 månaders Comté, Gruyère Réserve eller Pecorino Toscano Stagionato. Vinet passar också utmärkt till lagrade hårdostar. Dekantera gärna vinet 90-120 minuter före servering, speciellt om det serveras ungt.

Information Vinet hette tidigare Barolo Castiglione, men från och med årgång 2021 heter vinet numera enbart "Barolo".

Omdömen

Wine Advocate 93p

The Vietti 2022 Barolo offers clean, classic lines with aromas of blackcurrant and wild plum that emerge slowly from a somewhat reserved bouquet. Readers may remember from last year's report that this wine replaced the long-standing Barolo Castiglione. Although the word "Castiglione" still appeared in small type on the 2021 label, it has now been removed entirely to reflect the wine's broader blend from 22 MGAs across the appellation. Despite the warmth of the vintage, this release promises an approachable and charming introduction to Nebbiolo with a near- to medium-term drinking window. Drink Date: 2026 - 2037

Wine Spectator 92p

Wild herb and spicy cherry aromas lead off, followed by flavors of hibiscus, tar and more cherry. This is trim and firms up on the finish, where savory notes of gorse and eucalyptus linger. Best from 2029 through 2040.

Decanter 93p

Vietti's classic Barolo stands shoulder to shoulder with its single MGA bottlings. In fact, this vintage's blend includes the best grapes from Brunate and Cerequio, as these weren't bottled separately in 2022. It is vibrantly perfumed with rose potpourri, bergamot, sweet earth and raspberry. Sculpted and tight, the palate is assertively structured. Upfront tannins slice through supple fruit and acidity is brisk. The finish is a bit arid but, as a whole, this remains sophisticated. Mint and tobacco linger. This is a strong argument for blending in 2022. Drinking Window: 2027 - 2036
