

VINUNIC

BAROLO BRICCO ROCCHES 2022

Art. nr 1045285

Pris 1.799 kr

Storlek 750 ml

Producent Ceretto

Ursprung Piemonte, Barolo, Italien

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Nebbiolo 100%

Alkoholhalt 15%

Totalsyra 5 g/l

Restsocker 0,5 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Aromatisk och komplex doft med inslag av körsbär, jordgubbar, röda vinbär, björnbär, rosor, viol, örter, lakrits, kryddor och fat. Elegant och smakrikt med fin struktur, hög välbalanserad syra och tydliga men raffinerade tanniner. Lång, nyanserad eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna 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 24 månaders lagring i gamla 2 500L ekfat, botti. Avslutningsvis minst 12 månaders lagring i flaska.

Lagring Vinet kan drickas ungt men kan med fördel lagras och utvecklas positivt i 10-20 år.

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 anskyt lammracks med timjan, salvia och rosmarin serverade med smörstekt svamp, grillad radicchio och lammsky rosastekt kalvytterfilé med jordärtskockspuré, smörstekt Karl Johan, rostad schalottenlök, svart tryffel och timjandoftande kalvsky Brasato al Barolo - rödvinsbräserverad gryta med nötkött serverad med potatispuré, smörstekt svamp och glaserad schalottenlök, 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 Tajarin med Karl Johan, färsk tryffel och rikligt med parmesan. Vinet passar även utmärkt till lagrade hårdostar som Castelmagno, Bra Duro DOP, 30-36 månaders Parmigiano Reggiano, 24-30 månaders Comté, Gruyère Réserve eller en mogen Toma Piemontese. Dekanter gärna vinet 2-3 timmar före servering, speciellt om det dricks ungt.



Omdömen

Wine Advocate 95p

The organic Ceretto 2022 Barolo Brico Rocche has already found beautiful harmony and balance, yet it still conveys the power of Barolo in a remarkably understated way despite its 15% alcohol content. Sourced from the smallest MGA in the appellation, a monopole of the Ceretto family since the mid-1970s, the wine is long, polished and slender across the mouthfeel. There is a burst of cherry-like sweetness on the mid-palate that remains youthful and charming, adding immediacy to a wine built for graceful evolution. Drink Date: 2027 - 2045

Jancis Robinson 17+

Vinunic

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

Just mid ruby. Savoury, rich sour cherry with a hint of Band-Aid. But much tauter on the palate, with slow-to-unfurl fruit of real substance, over a layer of finely ground tannins. Slow burner. Drink Date: 2028 - 2040

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.