

VINUNIC

BAROLO BUSSIA 2022

Art. nr 1045283

Pris 1.249 kr

Storlek 750 ml

Producent Ceretto

Ursprung Piemonte, Barolo, Italien

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Nebbiolo 100%

Alkoholhalt 15%

Totalsyra 5,2 g/l

Restsocker 0,7 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Stor, komplex doft av mörka och röda körsbär, röda vinbär, pomerans, viol, lakrits, jord, kryddor och fat. Smakrik, fyllig och djup smak med en hög välbalanserad syra och en tydlig tanninstruktur. Lång harmonisk eftersmak. Ett tydligt exempel på terroir.

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 25hl botti. Avslutningsvis ungefär 12 månaders lagring i flaska.

Lagring Vinet kan drickas ungt men tack vare de raffinerade tanninerna har vinet även en lång lagringspotential och kan med fördel lagras 10-15 år eller längre.

Passar till Serveras vid 16–17 °C i stora kupor till rätter av lamm, kalv, nöt eller vilt, gärna till traditionell, elegant norditaliensk mat och gärna med inslag av svamp. Vi föreslår den lokala piemontesiska pastasorten Tajarin med långkokt oxragù, svamp och rikligt med parmesan, lammracks med vitlök, timjan och rosmarin serverade med svamp, salviadoftande cannelliniönor, rostad småpotatis 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 saltbakad rotselleri med smörstekt Karl Johan, krämig polenta, rostade hasselnötter, svart tryffel och Parmigiano. 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. Dekantera gärna vinet 2-3 timmar före servering, speciellt om det dricks ungt.

Information År 2015 var den första årgången som producerades av detta vin under namnet Ceretto. Endast ungefär 3 000 flaskor produceras varje år.



Omdömen

Wine Advocate 94p

The Ceretto 2022 Barolo Bussia, made with certified organic fruit from a tiny 0.73-hectare parcel in the heart of Bussia Soprana, has a plump personality with black cherry, iron, tar and licorice. The fruit is framed by dense tannins and a powerful 15% alcohol content. Aged for one year in 300-liter French oak barrels followed by two years in larger French oak casks and a final year in bottle, the wine takes a broad, muscular approach with dark aromas that converge on the bouquet all at once. A mild note of bitterness on the palate feels linked to the concentration of this bold Barolo, which will need time to unwind. Drink Date: 2027 - 2043

Vinunic

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

Jancis Robinson 17p

Concentrated mid ruby. Deep, rich cherry fruit on the nose, which becomes more and more opulently aromatic with aeration and a generous dose of ripe, sweet-sour cherry on the palate, matched by a thick layer of chewy tannins. Has loads of everything and looks deceptively ready, but I would rather wait a couple of years before opening this giant. 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.