

VINUNIC

BAROLO PRAPÒ 2022

Art. nr 1045282

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 5,1 g/l

Restsocker 0,8 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Fruktig, kryddig och komplex doft med inslag av mörk frukt, torkade körsbär, björnbär, lakrits, tobak, tjära, viol och kryddor. Smaken är nyanserad och elegant men samtidigt kraftfull och intensiv. Lång harmonisk eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördades för hand senare än de övriga vingårdslägena. De pressades skonsamt och musten fick sedan spontanjäsa i ståltank med pigeage. 10-15 dagars skalmaceration. Vinet har lagrats 12 månader i franska 300L fat. Sedan ytterligare 12 månaders lagring i gamla 2 500L ekfat, "botti". Avslutningsvis ytterligare minst 12 månaders lagring i flaska.

Lagring Vinet kan drickas ungt men kan med fördel lagras upp till 20-25 år.

Passar till Serveras vid 16–17 °C i stora kupor till rätter av fläsk, lamm, 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 krämig polenta med Parmigiano, smörstekt svamp, rostad schalottenlök, salvia och lammsky, Brasato al Barolo - rödvinsbräserad gryta med nötkött serverad med potatispuré, smörstekt svamp och glaserad schalottenlök, rödvinsbräserad oxkind med rotselleripuré, svart trumpetsvamp, svart tryffel timjandoftande sky eller rosastekt hjortytterfilé med jordärtskockspuré, smörstekta kantareller, 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, 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 Cerettos Prapò vinifieras och lagras på vineriet på Bricco Rocche.



Omdömen

Wine Advocate 95+

The organic Ceretto 2022 Barolo Prapò draws its fruit from Serralunga d'Alba, where this late-ripening vineyard is often harvested more than 10 days after many of the appellation's other crus. The wine shows impressive power and concentration, backed by a robust 15% alcohol content, with aromas of tar, light tobacco, dark fruit and iron ore. Those elements are tightly folded together, giving the wine a monolithic sense of intensity at this young stage. The tannins, however, are surprisingly velvety and yielding, suggesting that time will reveal greater nuance beneath the wine's formidable structure. Drink Date: 2027 - 2043

Jancis Robinson 17p

Vinunic

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

Lustrous and just mid ruby. Lively, concentrated cherry with a balsamic mint note. Balsamic, mint-laced raspberry fruit, with succulent acidity, while the plentiful, chewy tannins give it more depth. Although generous in style, it will benefit from more bottle age. 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.