

VINUNIC

BAROLO RAVERA 2022

Art. nr 90140

Pris 1.799 kr

Storlek 750 ml

Producent Vietti

Ursprung Piemonte, Barolo, Italien

Varukategori Röda viner

Certifiering Vegan, Hållbarhetscertifierat

Förslutning Naturkork

Druvor Nebbiolo 100%

Alkoholhalt 15%

Totalsyra 5,8 g/l

Restsocker 0,8 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Komplex doft med inslag av mogna röda bär, hallon, blommor, plommon, choklad, örter, vitpeppar och tobak. Smaken är fyllig med en välbalanserad syra och sammetslena tanniner. Lång, elegant eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades för hand. De avstjälkades innan de pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i 2-3 veckor med skalkontakt i ståltank. Malolaktisk jäsning skedde långsamt i barriquer fram till senvåren. Vinet har legat över ett år på sin egen jästfällning utan omrörning. Vinet har lagrats ungefär 32 månader i stora slavonska ekfat. Vinet är ofiltrerat.

Lagring Vinet har god lagringspotential och kan med fördel lagras 10-15 år eller mer.

Passar till Serveras vid 15-17°C i stora vinkupor till rätter av lamm, nöt eller vilt, gärna med inslag av svamp, exempelvis den piemontesiska pastan Tajarin med Karl Johan och svart tryffel, rosastekt duvbröst med puylinser, kantareller, rotselleri och en lätt sky, kalventrecôte med Karl Johan, rotselleripuré och svart tryffel, stekta lammracks med rosmarin, aubergine, cannelliniönor och svartkål, Brasato al Barolo - rödvinsbräserad högre med polenta eller rådjursytterfilé med Karl Johan, rotselleripuré, svartkål och viltsky. Vinet passar även bra till lagrade hårdostar som Castelmagno, 30-36 månaders Parmigiano Reggiano, Bra stagionata, Toma Piemontese stagionata eller 24 månaders Comté. Dekanter gärna vinet 2-3 timmar före servering.



Omdömen

Wine Advocate 95p

The Vietti 2022 Barolo Ravera draws its fruit from one of Barolo's great rediscovered MGAs, where vineyards open toward the Alps and benefit from cooling air that helps temper summer heat. This is typically one of my highest-scoring wines from Vietti, but the warm 2022 vintage shifts the emphasis toward richer fruit and greater structure, placing power ahead of the nuance and tension that define cooler growing seasons. Dark fruit is framed by notes of tarry spice and woodsmoke that deepen the wine's overall profile. The tannins show a subtle tea leaf-like astringency that underscores the wine's youthful firmness. Drink Date: 2027 - 2048