

VINUNIC

BAROLO ROCCHE DI CASTIGLIONE 2022

Art. nr 92199

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 14,5%

Totalsyra 5,7 g/l

Restsocker 0,7 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Komplex och elegant doft med inslag av solmogna röda körsbär, hallon, svarta vinbär, mandarin, rosenblad, te, mynta och kryddor. Intensivt fruktig i smaken med en hög välbalanserad fruktsyra. Elegant, silkeslent men fylligt med välintegrerade tanniner. Lång harmonisk eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördades för hand. De avstjälkades innan de pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i ståltank. 3 veckors skalmaceration. Den malolaktiska jäsning skedde i ekfat. Vinet har lagrats 30 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 15-16°C i stora vinkupor till rätter av lamm, nöt eller vilt, exempelvis rosastekt duvbröst med , puylinser, Karl Johansvamp, salvia, rotselleripuré och en lätt sky, rostad pärlhöna med murklor, timjan och savojkål, piemontesisk pasta Tajarin med Karl Johan, smör, Parmigiano och svart tryffel, rosastekta lammracks med grillad aubergine, cannellinibönor, rosmarin, svartkål och en lätt lammsky, kalvrygg med Karl Johan, Pommes Anna, salvia och svart tryffel eller rådjursytterfilé med Karl Johan, rotselleri, puylinser och en lätt viltsky. Vinet passar också utmärkt till lagrade hårdostar som Castelmagno Bra Duro, 30-36 månaders Parmigiano Reggiano, Toma Piemontese stagionata eller 24 månaders Comté. Dekantera gärna vinet 3 timmar före servering.



Omdömen

Wine Advocate 96p

It comes as no surprise that the Vietti 2022 Barolo Rocche di Castiglione is my favorite wine in this lineup of single-vineyard releases. I have long admired the wines of Castiglione Falletto for their focus and chalky mineral precision, and those defining traits come through clearly here with aromas of redcurrant, rose and crushed stone. Even in a hot, dry vintage such as 2022, this dramatic slope preserves the elegance and finely etched character that is not repeated elsewhere. The wine finishes with beautifully chiseled, chalky tannins and impressive length. First produced in 1961, Rocche di Castiglione remains one of Vietti's most cherished crus. This release of 3,600 bottles is aged for 24 months in large oak casks. Drink Date: 2027 - 2045