

VINUNIC

BAROLO ROCCHES DI CASTIGLIONE 2022

Art. nr 1045284

Pris 1.249 kr

Storlek 750 ml

Producent Ceretto

Ursprung Piemonte, Barolo, Italien

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Nebbiolo 100%

Alkoholhalt 14,5%

Totalsyra 5,2 g/l

Restsocker 0,8 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Aromatisk, komplex och någont parfymerad doft med inslag av röda körsbär, hallon, granatäpple, blodapelsin, nyponrosor, örter, lakrits, te och en lätt ton av tjära. Elegant smak med fin struktur, hög välbalanserad syra och tydliga men raffinerade tanniner. Lång, nyanserad eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades för hand. De 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 15-20 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 och en lätt anksky, Agnolotti del plin med smör och salvia, lammracks med salvia, timjan och rosmarin serverade med smörstekt svamp, grillad radicchio och lammsky, rosastekt kalvytterfilé med jordärtskockspuré, smörstekt Karl Johan, rostad schalottenlök, svart tryffel och timjandoftande kalvsky 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 Tjarin 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 månaders Comté, Gruyère Réserve eller en mogen Toma Piemontese. Dekantera gärna vinet 2-3 timmar före servering, speciellt om det dricks ungt.



Omdömen

Jancis Robinson 17+

Lustrous and just mid ruby. Subdued and slow to open up on the nose. Saline mineral notes over brooding cherry. A core of pure cherry fruit. Great focus and length, with supple acidity and layered with bags of sandy tannins that demand more time. Drink Date: 2028 - 2040

Om producenten

Certifiering: Ekologisk produktion enligt EU-förordning 2018/848.

Vinunic

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

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.