

LIMONTE GRIGNOLINO 2017

Art. nr: BA1601

Pris: 179 kr

Storlek: 750 ml

Varukategori: Röda viner

Sortiment: Privatimport

Land: Italien

Producent: Braida di Bologna Giacomo

Druvor: Grignolino

Karaktär: Intensiv doft av rosor och små, röda bär. Toner av körsbär, frukt och mandel. Balanserat och fruktigt vin.

Tillverkning: Vinet har jäst i temperaturkontrollerade ståltankar i 8 dagar.

Lagring: Vinet har legat 4 månader på ståltank och sedan ytterligare 2 månader på flaska.

Alkoholhalt: 13,5% Totalsyra: 5,8 g/l

Om producenten

Giacomo Bolognas arv är i goda händer

Giacomo Bologna, med smeknamnet Braida, har blivit något av en legend i Piemonte för sitt sätt att lyfta Barberadruvans anseende. Barbera kallades "fattigmansbarolo" och ansågs inte ha potential att ge mer än ett hyfsat bordsvin. Men Bologna behandlade druvan med samma respekt som toppproducenterna hanterade den Nebbiolo som skulle bli stor Barolo eller Barbaresco och resultatet blev ett vin som kunde tävla med de allra bästa.

Bologna vann internationell berömmelse. Toppårgångarna 1989 och 1990 höjdes till skyarna. Men de blev Giacomo Bolognas sista. När han plötsligt avled tog änkan, Anna Bologna, över driften tillsammans med barnen. Dottern Raffaella Bologna är enolog och svarar för källararbetet medan hennes bror Giuseppe som är agronom, tar hand om vingårdarna. Under deras ledning har källarna moderniserats och vingårdsarealen ökat. Man har också utökat sortimentet och gör kvalitetsviner på en bredare bas än tidigare.

Toppvinerna på Barbera finns kvar, bland annat den vingårdsbetecknade Ai Suma, som i toppårgången 1997 var det bästa Barberavin Braida någonsin producerat – en tydlig signal till vinvärlden att Giacomo Bolognas arv var i goda händer.

