VINUNIC

NEBBIOLO PERBACCO 2024



Art. nr 93449
Pris 249 kr
Storlek 750 ml
Producent Vietti
Ursprung Piemonte, Langhe, Italien
Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork
Druvor Nebbiolo 100%
Alkoholhalt 13,5%
Totalsyra 5,9 g/l
Restsocker 0,4 g/l
Sortiment Systembolagets tillfälliga

Certifiering Vegan, Hållbarhetscertifierat

Karaktär Generöst fruktig doft med inslag av körsbär, hallon, röda vinbär, plommon, läder, mynta, örter, rosor och kryddor. Intensivt och medelfyllig smak med kraft när det är ungt. Komplexitet och elegans kommer med ålder. Välintegrerad tanninstruktur och en lång harmonisk eftersmak.

Tillverkning Varje vingårdsläge vinifieras separat. Druvorna pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa 3-4 veckor i temperaturkontrollerade ståltankar, där vinet också genomgick malolaktisk jäsning. Vinet har lagrats 18-20 månader i en kombination av barriquer och stora slavonska fat. Efter lagring beslutar man vilka viner som ska ingå i blenden för Perbacco och vilka som ska få bli Barolo Castiglione (självklart utan druvor från Barbaresco). Sedan blandar man vinet i ståltank innan vinet slutligen buteljeras.

Lagring Vinet kan drickas redan nu, men kan också med fördel lagras 5-10 år eller mer, beroende på hur mycket mognadstoner man önskar på sitt vin. Med lagring kommer vinet att utveckla mer toner av torkade rosor, läder, tobak och torkade örter.

Passar till Serveras vid 16-17°C i stora vinkupor till smakrika rätter av fågel, fläsk, lamm, nöt eller vilt, gärna med inslag av svamp. Vi föreslår den lokala pastasorten Tajarin med salvia, smör, karljohansvamp och hyvlad vit tryffel, stekt ankbröst med krispigt skinn serverat med körsbärssky, rotselleripuré och smörstekt svamp, rosastekt lammrostbiff med rosmarin, pommes Anna, svamp, haricots verts och en lätt lammsky, rosastekt kalvfilé med kantareller, potatisfondant, smörslungad savojkål och en lätt kalvsky med timjan, den italienska klassikern Bistecca Fiorentina, dvs en tjockare T-benstek eller Porterhouse som grillas och serveras med rostad potatis, salviadoftande cannellinibönor eller spenat eller rosastekt hjortytterfilé med svamp, potatispuré, späda morötter och mild viltsky. Som vegetariskt alternativ föreslår vi en krämig smakrik och svamprisotto med inslag av tryffel. Vinet passar även utmärkt till lagrade hårdostar, som en 24 månaders Parmigiano-Reggiano, Castelmagno, Bra Duro, Toma Piemontese, Pecorino Tosano Stagionato eller 18-24 månaders Comté. Dekantera gärna vinet minst 1 timme före servering, särskilt om det serveras ungt.

Information Producenten är certifierad Equalitas. Perbacco tillverkas av det vin som inte valts ut till Barolo Castiglione, samt en liten del vin från Barbaresco.
