

Röda Nebbiolo-viner 2021-09-25

Nr	Namn och Vinklass	Producent	Druvor	Pris	Socker	Fyllig	Sträv	Syra	Alko	Färg
1	2399 Langhe Rosso, DOC , Piemonte , Langhe, 2017 (2018)	Marchesi di Barolo, Barolo	45% dolcetto, 40% barbera och 15% nebbiolo. trad/modern, 200 ha	119	<3 g/l	7	7	10	13	Blåröd färg
2	22300 Ebbio, DOC , Langhe Nebbiolo, 2018 (2020)	Fontanafredda Serralunga d'Alba	100% Nebbiolo, ekologisk, modern/trad., 100 ha	119	<3 g/l	7	8	10	13,5	Rödorange färg
3	22013 Barbaresco, DOCG , Piemonte , Barbaresco, 2017 (2018)	Prunotto, Alba	100% Nebbiolo, traditionell /modern, 65 ha	249	<3 g/l	8	10	10	13,5	Röd färg
4	92931 Barbaresco Currà, DOCG , Piemonte , Barbaresco, 2015 (-)	Cantina del Glicine, Neive	100% Nebbiolo, traditionell, 6 ha	339	<3 g/l	8	10	10	14	Ljusröd med ljus tegelkant
5	2398 Barolo Albe, DOCG , Piemonte , Barolo, 2015 (2017)	G.D. Vajra, Barolo	100% Nebbiolo, ekologisk, traditionell, 60 ha	269	<3 g/l	9	10	10	13,5	Mörk, röd färg
6	72124 Barolo Biologico, DOCG , Piemonte , Barolo, 2014	San Silvestro, Novello	100% Nebbiolo, ekologisk, modern/traditionell, 7 ha	299	<3 g/l	8	9	10	14,5	Mörk, röd färg med tegelnyans.

Kännetecken

1	<p>Doft: Fruktig, något kryddig doft med inslag av fat, körsbär, timjan, skogshallon och kanel. Smak: Fruktig, något kryddig smak med inslag av fat, körsbär, timjan, jordgubbar, hallon, peppar och pomerans. Serveras vid 16-18°C till rätter av fläsk-, lamm- och nötkött. Historien tar sin början 1807 i Paris då markgreven (it. Marchese) Carlo Tancredi Falletti (1782-1838) från Barolo gifte sig med Juliette Colbert de Maulévrier (1785-1864). Marchesi di Barolo ägs idag av familjen Abbona. Firman drivs i femte generation av Anna och Ernesto Abbona. Vinmakare är Flavio Fenocchio. Företaget kontrollerar cirka 200 hektar vingårdar och tillverkar vin från vinstockar i Langhe, Roero och Monferrato. De gamla källarna hos Marchesi di Barolo ligger i Barolo. Viner med ursprungsbeteckningen Langhe är gjorda på druvor som kommer från ett flertal av traktens odlingszoner. Manuell skörd, 80 procent av vinet lagrades i nio månader på stora slavonska ekliggare om 10 000 liter, resterande 20 procent lagrades på ekfat om 500 liter i under samma period.</p>
2	<p>Doft: Nyanserad, kryddig doft med fatkaraktär, inslag av körsbär, jordgubbar, kanel, nougat, hallon och salvia. Smak: Kryddig smak med fatkaraktär, inslag av körsbär, mogna jordgubbar, kanel, hallon, nougat, salvia och sandelträ. Serveras vid cirka 18° till rätter av lamm- eller nötkött. Fontanafredda grundades 1878 då greve Emmanuel Guerrieri, son till Italiens dåvarande kung Viktor Emanuel II, beslöt sig för att börja tillverka vin. Egendomen ligger i Serralunga d'Alba i regionen Piemonte och omfattar idag 100 hektar vinodlingar. Druvorna till detta vin kommer från producentens egna vingårdar i Alba samt från kontrakterade odlare i Langhe, 4200 l/ha. De fungerar som en ekonomisk motor i området då de köper och vinifierar druvor från över 400 vinodlare. Alla deras egna gårdar är ekologiskt certifierade. Druvorna skördades för hand. Jäsning och skalmaceration i ståltankar vid 26-28°C i cirka en vecka. Vinet har lagrats 8 mån på franska ekfat av varierande storlek och därefter 4 mån på flaska. Kan lagras i 3-5 år.</p>

3	<p>Doft: Nyanserad, kryddig doft med fatkaraktär, inslag av jordgubbar, oregano, hallon, körsbär, nougat och bergamott. Smak: Nyanserad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av körsbär, kanel, hallon, jordgubbar, svart te och pomerans. Serveras vid 18°C till rätter av mörkt kött. Prunotto grundade vingården 1922, gick i pension 1956 och sålde den till bröderna Colla, som senare startade en samverkan med Antinori. Gården ägs idag av Antonori och har cirka 65 hektar med många vingårdar i regionens bästa vinområden. Druvorna kommer från vingårdarna i områdena Barbaresco, Treiso och Neive. Vinstockarna och klonerna har valts för att passa till varje enskild vinåker. De gamla 100 hektoliter slaviska ekfat har ersatts med stora 27, 32, 53 och 77 hektoliter Allier- och slaviska ekfat. Druvorna skördas för hand, avstjälkas och pressas varsamt, varefter de får jäsa i 15 dagar vid 30 °C, med efterföljande malolaktisk jäsning. Vinet låg sedan ett år på ekfat med varierande storlek, blandades i rostfria ståltankar och fick fyra månaders flasklagring innan det släpptes på marknaden. Har bra lagringspotential.</p>
4	<p>Doft: Frisk och nyanserad doft av mörka körsbär, rosor, kanderade citrusskal, kryddiga toner och fat. Smak: Frisk och nyanserad smak av mörka körsbär, torkad frukt, kryddiga inslag med utvecklade toner. Vinet har en vital syra med påtaglig strävhet med lång och välbalanserad eftersmak. Serveras vid cirka 18°C till grillade rätter av mörkt kött, rätter av vilt med gräddig sås eller varför inte till en bit vällagrad parmesan. Cantina del Glicine ligger i byn Neive i kommunen med samma namn, en av de klassiska vinproducerande kommunerna i Barbaresco. Källaren byggdes 1582, och är av stort historiskt värde för regionen Barbaresco. Här grundade Roberto Bruno och Adriana Marzi 1980 gården Cantina del Glicine. Glicine, eller Blåregn som den heter på svenska, är blomman som pryder trädgården kring gården. Egendomen är endast 6 hektar stor, och utöver Nebbiolo odlas även Barbera, Dolcetto, Arneis och Moscato. Gårdens vinmakarfilosofi är i det närmsta att betrakta som traditionell och på alla sätt och vis småskalig. Currà – en vingårdsbetecknad barbaresco från läget Currà i Neive, ett av de absoluta topplägena i Barbaresco. Skörden skedde för hand i slutet av oktober. Inledande jäsning och maceration på rostfria ståltankar. Lagring på större bottis av slavonsk ek i 24 månader.</p>
5	<p>Doft: Kryddig, nyanserad doft med fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, skogshallon, rosor, nypon, ceder och pomerans. Smak: Nyanserad smak med fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, ceder, nypon, hallon, rosor, pomerans och kakao. Serveras vid cirka 18°C till smakrika rätter av mörkt kött. Aldo Vaira har inom ekologi varit föregångare i Piemonte och använder sig inte av kemiska tillsatser, bekämpningsmedel eller mineraliskt gödsel. Hela familjen är idag del av verksamheten, det är Aldo och Milena Vaira samt barnen Giuseppe, Francesca och Isodoro. Druvorna till vinet kommer från tre vingårdar på olika höjd i kommunen Barolo; Fossati, Coste di Vergne och La Volta. Manuell skörd. Jäsning på stora slovenska ekfat i 25 dagar. Malolaktisk jäsning i stål följande vår. Vinet har lagrats cirka 36 månader på fat med storlek 40, 50 och 75hl av slovensk ek, och blandas på våren före tappning och buteljering.</p>
6	<p>Doft: Nyanserad, kryddig doft med fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, jordgubbar, choklad, sandelträ, kaffe och vanilj. Smak: Nyanserad, kryddig doft med fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, jordgubbar, choklad, sandelträ, kaffe, nötter och vanilj. Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött. Vineriet ligger vackert beläget i Novello som är i själva hjärtat av Barolo. Druvorna kommer dels från egna åkrar och dels från andra vinbönder. Det är familjen Sartirano som ligger bakom vinerna från San Silvestro och idag är det fjärde generationen Paolo och hans bror Guido som framgångsrikt driver företaget. Förutom kraftfulla och smakrika Barolo-viner producerar även Sartirano mycket Barbera. Jäsning och maceration sker på ståltank. Vinet har lagrats 24 månader på slovenska ekfat och ytterligare 36 månader i källaren hos San Silvestro innan det släpps till försäljning.</p>