

Viner från Barbaresco 20190906

1 Enzo Bartoli Langhe Nebbiolo	13.5 %	7363	2017	149 kr
2 Livio Pavese Barbaresco	14 %	5337	2014	179 kr
3 Prunotto Barbaresco	13,5 %	22013	2016	239 kr
4 Pruduttori del Barbaresco	14,5		2015	299 kr
5 Marchesi di Gresy Barbaresco	14,5 %	99334	2014	449 kr
6 Enzo Bartoli Barbera d' Asti				129 kr

Se mer blad 2



Viner från Barbaresco

Årets vinort Barbaresco har länge setts som lillebror till det större och mer berömda Barolo. De senaste åren har dock detta lilla område uppmärksammas mer och mer. Att stilen ofta skiljer sig från Barolos, trots samma druva - Nebbiolo - är kanske ingen nackdel? När man tittar närmare på Barbaresco ser man dessutom att det inom området finns ett antal olika sätt att vinifiera och därför också väldigt olika karaktärer. Clas Hardebäck kommer att lotsa oss genom ett antal olika viner och stilar, såsom traditionalist och modernist viner.

Meny:

Mustig gryta på vildsvin med heta korvar, tomat, lök och skogschampinjoner serveras med potatis och palsternackspuré.

Kvällens provningsviner:

1. 73663 Enzo Bartoli Langhe Nebbiolo 2015, 149:-

Påhittat producentnamn. Jättelika MGM srl. gör viner från alla delar av Italien. Svårt att få produktinfo. Ev 40% på fat i 4 månader och resten 2 år på 500 l gamla fat. 13,5% alk

2. 5337 Livio Pavese Barbaresco 2014, 179:-

"En av de främsta i Piemonte" – men som inte går att hitta någon info om på nätet. Stor producent i Treville i östra Langhe. Troligen lång maceration och mindre fat 1 år. 14% alk

3. 22013 Prunotto Barbaresco 2015, 239:-

Klassisk firma, nu ägd av Antinori. Druvor från Barbaresco och Treiso. 10 dagars maceration, 1 år på franska fat och sedan ett år på flaska. 13,5% alk

4. 72427 Produttori di Barbaresco – Barbaresco 2015, 299:-

Klassiskt koop med 100 ha och 50 delägare. Druvor från byn Barbaresco. Maceration i tank 30 dagar. Lagring 2 år på "botti" på 5000 l. 14% alk

5. 99334 Marchesi di Gresy Barbaresco "Martinenga" 2014, 449:-

Klassisk producent. Enda monopolvingård i MEGA. Jäsning och maceration i 10-12 dagar, jäsning och malo i nya barriques i 10-12 mån, lagring på botti i 10-12 mån.

Matvin:

79600 Enzo Bartoli Barbera d'Asti Superiore 2016, 129:-

