

Baricchi

Barbaresco, D.C.O.G., Riserva, "quindicianni", 2001

Vinmarken

Druen:	100% nebbiolo
Kommune:	Barbaresco og Neive
Marker:	Areal 8.000 m ² med ca. 4.000 vinstokke/ha. der er plantet i 1950'erne.
Jordbunden:	Marl, silt, sand og ler.
Vinpleje:	Traditionelt og manuelt - der høstes ca. 1,5 kg/vinstok.
Dyrkning	Guyot
Høst:	September - håndplukkes i små perforerede kurve.

Kælderen

Vinificering:	De håndplukkede druer renses for stilke, knuses nænsomt og bringes videre til kontrolleret gæring i rustfrit ståltanke. Derefter 10 dages maceration med pump-over og racking samt sprinkling på laget af skaller (capallo), så dette holdes fugtig og man derved opnår optimal udtrækning af farve og smag. Denne vin produceres kun i de år, hvor høsten og druerne har en særlig udsøgt kvalitet.
Lagring:	Vinen lagres i gamle franske ege barriques (225 l.) i 5 år - og derefter yderligere 10 års aldring i flasken før vinen frigives. Deraf navnet "quindicianni", som betyder 15 år..
Antal:	Vinen produceret i begrænset omfang og kun i udvalgte år.

Vinen

Farve:	Flot intens granatrød farve
Duft:	Duften er en blanding af lavendelstøv, tobak, læder og krydderier - på en gang fyldig og elegant.
Smag:	Det er en sjælden og eksklusiv oplevelse at smage denne vin, som med en lagring på 15 år på én gang er blød som fløj, intens og kraftfuld - den opsummerer det bedste fra Piemonte.



Piemonte Je|Sus
mail@piemontejesus.dk
www.piemontejesus.dk

Danmark
Vesterbro 21B, 3
5000 Odense C

Italia
Via Lovera 1
12050 Lequio Berria (CN)

