

# Baricchi

## Barbaresco, D.C.O.G., Riserva, 2013

### Vinmarken

Druen:	100% nebbiolo
Kommune:	Barbaresca og Neive
Marker:	Areal 8.000 m <sup>2</sup> med ca. 4.000 vinstokke/ha. der er plantet i begyndelsen af 70'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.
Lagring:	80% af vinen forbliver i 500-liters tonneaux af ungarsk ikke-ristet eg. Resten af vinen lagres i gamle franske Allier barriques (225 l.) - alt sammen i 36 måneder. Efter yderligere 1 års aldring i flasken frigives vinen.
Antal:	4000 flasker årligt.

### Vinen

Farve:	Flot lys rubinrød farve med orange toner.
Duft:	Duften har engod dybde og fin balance mellem blomster, frugt og fad.
Smag:	Smagen minder om Langhe's terroir: varme, vildmark og elegance - med en lang dejlig eftersmag.



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

**Danmark**  
Vesterbro 21B, 3  
5000 Odense C

**Italia**  
Via Lovera 1  
12050 Lequio Berria (CN)

