

Baricchi

Dolcetto d'Alba, D.O.C., "Piana dei Fichi"

Vinmarken

Druen:	100% dolcetto
Kommune:	Naviglie
Marker:	Areal 5.000 m ² med ca. 5.000 vinstokke/ha. der er plantet i 1973
Jordbunden:	Marl, silt, sand og ler.
Vinpleje:	Traditionelt og manuelt - der høstes ca. 2 kg. pr. vinstok
Dyrkning	Guyot
Høst:	Druerne håndplukkes midt i september i små 20 kilo's perforerede kurve

Kælderens

Vinificering:	Efter en nænsom plukning presses druerne med det samme. Der sker en traditionel udblødning i rustfrit ståltanke i cirka 8 dage. Når druesaften gennemskydes, så laget af drueskaller (capello) flyder ovenpå, så sikrer man via en sekundær tank, at capelloen bringes til bunden af beholderen og dækkes helt af saften. Den proces gentages hver gang capelloen når toppen, så man derved sikrer maksimal kontakt mellem druesaften og capelloen.
Lagring:	Vinen lagres i ståltanken i 8 måneder før den kommer på flaske, hvor den lagres yderligere 4 måneder.
Antal:	4000 flasker årligt.

Vinen

Farve:	Strålende rubinrød med med intense lilla refleksioner.
Duft:	En umiddelbar og god balance med antydninger af bær - hindbær, blåbær og vilde jordbær flot fulgt af en vinøs, vedholdende og ærlig note.
Smag:	Blød og afbalanceret smag, der er kendetegnet ved en behagelig friskhed, der gør vinen elegant og let at drikke.



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

Danmark
Vesterbro 21B, 3
5000 Odense C

Italia
Via Lovera 1
12050 Lequio Berria (CN)

