

Baricchi

Et Voilà

Vinmarken

Druen:	100 % Pinot Noir.
Kommune:	Naviglie
Marken:	Areal 2500 m ² med ca. 5000 vinstokke/ha.
Jordbunden:	Marl, silt, sand og ler.
Vinpleje:	Traditionelt og manuelt - der høstes ca. 2 kg/vinstok.
Dyrkning	Guyot
Høst:	Sidst i august - håndplukkes i små kurve.

Kælderen

Vinificering:	Producers efter "Metodo classico", som indledes med blød presning for at adskille druesafen fra skindene. Efterfølgende en langsom gæring ved en kontrolleret temperatur på 22 ° C i en rustfri ståltank for at opnå en høj koncentration af aromaer og dufte. Efter fermenteringen anbringes vinen til ældning i rustfri ståltank i ca. 6 måneder - og i april det følgende år tappes den på flaske, hvor den langsomme fermentering fortsætter i yderligere 72 måneder.
Lagring:	6 måneder i ståltank - 72 måneder på flaske før den degorgeres.
Antal:	2000 flasker årligt.

Vinen

Farve:	Strågul farve med gyldne refleksioner og meget fine bobler - den lange tid på gæren fornægter sig ikke.
Duft:	Mild mynte og salviegræs - et strejf af blomstrende bergamot, kandiserede citrusfrugter, licis og abrikoser, som leder videre til smøragtige kager og mandelpasta.
Smag:	Fin med en klar friskhed - samt en stor og velbalanceret krop.

