

# Baricchi

## Barbaresco, D.C.O.G., Riserva, "Rose della Casasse", 2012

### Vinmarken

Druen:	100% Nebbiolo rose - 80% af vinstokkene er originale ikke-podede vinstokke af "nebbiolo rose" arten
Kommune:	Neive, Casasse
Marker:	Areal 4.500 m <sup>2</sup> med ca. 4.000 vinstokke/ha. der er plantet i 1913 med restaurering af vinmarken i 1964.
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. Efter 21 dages maceration med nedsænket capallo (laget af de knuste skaller), fermenteres vinen på ståltank frem til februar, hvor den overføres til egetræfade.
Lagring:	Vinen lagres i gamle franske ikke-ristede egefade på 500-700 liter i 4 år - og lagrer derefter yderligere 2 år i flasken før vinen frigives.
Antal:	Vinen produceret i begrænset omfang og kun i udvalgte år.

### Vinen

Farve:	Lys rubinrød med flotte orange noter.
Duft:	God balance i duften der ved første indtryk leder tanken hen på frugt og trælagring - for dernæst at tilføje læder, marmelade og krydderier.
Smag:	Duften fortsætter i smagen, som kun disse vine fra Piemonte kan det. Smagen af Langhe er vedværende, ren og ærligt - og en stor fornøjelse. En vin med stort lagringspotentiale.



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

Danmark  
Vesterbro 21B, 3  
5000 Odense C

Italia  
Via Lovera 1  
12050 Lequio Berria (CN)

