

# Baricchi

## Rosso di Natale

### Vinmarken

Druen:	100% nebbiolo
Kommune:	Naviglie
Marker:	Areal 5.000 m <sup>2</sup> - plantet i 1954.
Jordbunden:	Marl, silt, sand og ler.
Vinpleje:	Traditionelt og manuelt
Dyrkning	Guyot
Høst:	Den yderste drueklase efterlades og høstet først i slutningen af oktober, hvor den håndplukkes i trækasser.

### Kælderen

Vinificering:	De håndplukkede druer renses for stilke og tørres yderligere i 10 dage i ventilerede rum. Druerne presses efterfølgende og gæringen med maceration af skindene pågår i ståltanke indtil førstkommende forår. Under gæringen sikres den at hæften af drueskaller (capello) bringes til overfalden igen, hver gang den har lagt sig til rette på bunden.
Lagring:	I foråret dekanteres vinen til 600 liters ungarske ege tonneaux, hvor den lagres i 10 år før den tappes på flaske.
Antal:	800 flasker

### Vinen

Farve:	Flot dybrød farve.
Duft:	Duften er en blanding af modne mørke frugter - på en gang vinøs og kraftig.
Smag:	Det er en kraftig vin med en let sødme, hvor smagen af fadlagring og modne druer træder flot og elegant frem.



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

**Danmark**  
Vindgade 144, 4.  
5000 Odense C

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

