

Alessandro Rivetto Barolo Vigna Rionda DOCG

Årgang: 2014
Italien, Piemonte, La Morra



Varenummer: 6087

| | |
|----------------------|--------------|
| Flaskestørrelse | 75 cl. |
| Alkoholprocent | 14,0% |
| Dyrkning | Konventionel |
| Fadlagring på | |
| Fadperiode | 18 |
| Gemmepotentiale | 2-3 år |
| Serveringstemperatur | 14-16 |

| | | | |
|-----------|---------|--|---------|
| Krop: | Let | | Kraftig |
| Karakter: | Sød | | Tør |
| Tanin: | Blød | | Intens |
| Fad: | Elegant | | Fyldig |

Enkeltmark Barolo fra fornemme Serralunga d'Alba

Kongevin fra Piemonte. Vi er i det højt estimerede Serralunga, på marken Rionda, som skaber vine med solidt gemmepotentiale. Vigna Rionda høstes manuelt af helt særligt udvalgte druer, stilkene fjernes og en kort maceration med gæring i ståltank i 20 dage. Herefter lagrer vinen i mindst 38 måneder (heraf 18 måneder i Barrique). Vinen fremstår næsten drikkeklar, og bør åbnes et par timer før servering. Granatrød med orange toner i kanten af glasset. Klassisk Barolo næse, som fremstår forbavsende imødekommende (det ER jo ung Barolo!). Kraftfuld smag, bløde tanniner og maser af eksplosiv Nebbiolo. Majestætisk, storslået vin for kendere. Solidt gemmepotentiale, og kan nydes nu.

Mad der matcher

Ja, - det ER jo en meditationsvin. Så det eneste du reelt bør servere til - er et glas mere!! Skal der mad til, så er retter med rødt kød, vildt og faste/tørre modne oste et herligt match. Barolo og trøfler har det jo også forrygende sammen.



Nemogaarden ApS
Engvangen 7-9
2680 Solrød
www.nemogaarden.dk

Kontakt Kenneth Lund på 40 16 11 30
eller kenneth@nemogaarden.dk