



Rött vin

Vite Colte Rosso Fuoco Barbera 2024

Vite Colte



Pris 199 kr
nr 7192201 - 750 ml

Ursprung Piemonte

Druvor barbera

Alk. halt 13%

Skörd/vinfikation Rosso Fuoco betyder röd eld på italienska. (Rosso Fuoco heter Ferrari bilarnas röda lack.) Druvorna kommer uteslutande från ekologiskt brukade vingårdar från mjukt böljande kullar i hjärtat av Asti på 100-300 m öh. Vinet har jäst i temperaturkontrollerade ståltankar och får vila på butelj en tid innan den släpps till försäljning.

Smakbeskrivning pigg rödfruktig barbera som snabbt presenterar vildhallon, körsbär och röda vinbär i doften. Smaken är ännu mer intensivt fruktig och nu får även granatäpple och slånbär vara med. Medelfyllig och livligt frisk med en ljuvlig ren eftersmak.

Passar till vårkycklingar, vaktlar, spädgrisar och kalv. Serverar du den sval är den god till vita fiskar i alla dess former. Klarar även tuff kryddning med asiatiska eller indiska inslag, chili, ingefära, koreander eller tandoori. Gott även till charkuterier och ostar och vegetariska rörer eller omeletter och pajer.

Om producenten

Egentligen handlar det om en övergång av de bästa och mest motiverade odlarna från nuvarande företaget Terredavino, till det nya Vite Colte. Detta arbete har pågått under 20 år men det är först nu, under ledning av Piero Quadrumolo (vd på Vite Colte) som arbetet slutförts.

Totalt handlar det om 180 odlare som tillsammans representerar 300 hektar vinodlingar i Piemonte. Många odlare arbetar för ekologisk certifiering inom den närmsta framtiden. Daniele Eberle är ansvarig för samordning av alla odlare hos Vite Colte. Under sitt arbete träffar han familjer som har brukat marken under flera generationer ända sedan slutet av 1800-talet. Alla odlingar befinner sig i ett område som ligger på UNESCO's lista över världsarv. Övervägande del av odlingarna har äldre stockar som ger lägre avkastning, helt mogna druvor och högre kvalitet. En stor del av produktionen gäller druvan barbera som kräver mycket arbete för hand i vingårdsarbetet. En annan viktig druva är självklart nebbiolo, där den långa traditionen och nedärvda kunskapen hos odlarna, ger Vite Colte möjlighet att skapa högklassiga viner.

Chefsvinmakare är Bruno Cordero som till sitt förfogande har en modern vinifieringsanläggning från år 2000. Traditionell vinmakning tillämpas där barbera-vinet normalt sett ligger 12-18 månader i 225L ekfat medan nebbiolo-vinet får vila 24-36 månader i stora 5000L ekfat.