



Rött vin

Vite Colte Barbera d'Asti Sup. 2022

Vite Colte



Pris 239 kr
nr 7924801 - 750 ml

Ursprung Piemonte

Druvor barbera

Alk. halt 14.5%

Skörd/vinifikation druvorna till denna "Super barbera" kommer från olika jordmåner och microklimat i Asti, främst i Nizza Monferrato och Agliano Terme, detta ger en mångfacetterad och komplex Barbera som är Vite Coltes stolthet sedan företagets start. Vingårdarna ägs och sköts av familjerna, de är småskaliga och brukas och skördas manuellt. De får stöd och guidning av chefsagronomen på Vite Colte Daniele Eberle. Vinet jäser tillsammans med skalen i 10 dagar i temperaturkontrollerade ståltankar 28-30°. Lagring sker i ca 12 månader i 225 l franska fat varav 1/3 nya, 1/3 ett år gamla och 1/3 två år gamla.

Smakbeskrivning körsbär!! Du ler igenkännande och hittar; Körsbär doppade i choklad, körsbärspaj, körsbärssaft, sylt och clafouti med körsbär. Doften är rik och maffig och fördjupas av medicinalörter ännu mer mörk choklad och ädla trädofter. Smakrik, fyllig mjuk och följsam. Vinös och savorös upplevelse med polerad tanninstruktur och en härlig körsbärsfrisk syra.

Passar till smakrika rätter av vilt även de som är rökta och salta, nöt, lamm, gris och diverse fåglar. Älskar chark, ostar och småplock som oliver, valnöts och tomatfyllda mini auberginer. Vegetariska rätter, asiatiska kök och till alla årstider. Godast i Bourgognekupa men funkar även bra i Duralex.

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.