



Rött vin

Vite Colte Barbaresco Spezie Ris. 2015

Vite Colte

Pris 469 kr
nr 7940101 - 750 ml

Ursprung Piemonte

Druvor nebbiolo

Alk. halt 14.5%

Skörd/vinifikation Spezie Riserva görs bara riktigt bra årgångar och då redan i vingården, genom att välja ut de bästa klasarna från de bästa vingårdarna specifikt. 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. Vingårdarna ligger på 200-280 m öh och jordmånen är Sant'Agata fossil. Magert 20 miljoner år gammalt havsbottensediment och grovstrukturerad lera med högt kalkinnehåll. Vinet jäser i temperaturkontrollerade tankar vid 28-30°, i 20 dagar. Sedan genomgår vinet den malolaktiska jäsningen i 5000 liters franska ekfat. Efter buteljering lagras vinet ytterligare 12 månader på flaska innan vinet släpps till försäljning.

Smakbeskrivning stor arom av perfekt mogen nebbiolo. Rosor, torkade rosenblad, plommon och vildhallon, väderbitet läder, trattkantareller, tryffel och cigarr. Smaken är som en smoth ride på nylagd asfalt. Mjuk, behagligt och läckert silkig, ganska pinot-lik fast nebbiolo-nafset finns kvar...och den härliga närvarande syran. Lång eftersmak som serverar allt.

Passar till hjärtliga rätter med massa tryffel på eller i. Rika och eller koncentrerade smaker. Risotto med svamp. Stekar, bröst och filéer av valfritt djur med rika såser. Chark och ostar. Parmesanfriterad aubergin, stekta svampar och grillade röda paprikor. Viltburgare, vedugnsbakade pizzor med tryffel. Bör serveras i Bourgognekupa.

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.