



Rött vin

Brezza Langhe Nebbiolo 2023

Brezza



Pris 299 kr
nr 5502301 - 750 ml

Ursprung Langhe Piemonte

Druvor nebbiolo

Alk. halt 14.5%

Skörd/vinifikation druvorna kommer från Brezzas vingårdar som planterades 1991 och ligger på 300 m öh i anslutning till staden Barolo. Klonen är Lampia och vingårdarna har västlig orientering = varm eftermiddagssol. Handskördade druvor avstjälkas och både maceration, jäsning och lagring sker i temperaturkontrollerade ståltankar vid 18-20°C. Vinet släpps på våren som en hyllning till det nya. Enzo vill visa upp Nebbiolo druvan i sin ljuvliga ungdom.

Smakbeskrivning vilken ren Nebbiolodoft! Stora buskage med vresrosor, klosterrosor och violer. Gnistrande röda toner av vinbär, körsbär, jordgubbar och citroner. Smaken är lika luftig och vacker som akvarellen på etiketten. Piggst fruktig med livlig syra och alla röda bär dansar en glad ringdans hela vägen till horisonten.

Passar till denna ljusröda ljuvliga skapelse passar till otroligt mycket; stekt och grillad fisk, tonfisksallader inspirerade av medelhavs smaker eller det asiatiska köket. Fågel, fläsk eller kalv på olika sätt. Krämiga pastarätter, Gnudis med smält smör och salvia, pizzor, pajer. Chark och ostar. Drick den gärna i stora Bourgognekupor för maximal upplevelse.

Om producenten

Brezza har odlat druvor och gjort vin sedan 1855, 1910 var den första årgången under egen etikett. De har sitt säte precis i utkanten av den lilla staden Barolo. Familjen äger 31 ha mark varav 20,5 ha är vingårdar de äldsta rankorna är planterade 1941, resten är hassel och vanlig skog samt marken hotellet, vineriet och restaurangen finns på. Vingårdsarealen är fördelad på 16,5 ha i Barolo distriktet varav 12,5 i kommunen Barolo, 3 ha i Monforte d'Alba, 1 ha i Novello och 3 ha mellan Alba och Diano d'Alba 95% av produktionen är röda viner enbart på ursprungliga druvsorter Nebbiolo, Barbera, Dolcetto och Freisa, 5% är vita viner gjorda på Chardonnay. Enzo Brezza är vinmakare och en stor förespråkare för vinodling i samklang med naturen. De är ekologiskt certifierade och använder sig av biodynamiska preparat. För sin vinproduktion använder de enbart egna druvor. Dessa skördas för hand om man använder sig av en fyrhjuling i vingårdarna för att inte trycka ihop jorden och inte förorsaka onödigt mycket avgaser. Det finns olika teorier om hur den gamla druvsorten Nebbiolo, redan omskriven på 1200-talet, fått sitt namn: På 1600-talet trodde man att det var en omflyttning/förskjutning av adjektivet "noble" (som i adel och ädel). Nebbia på italienska betyder dimma och i Piemonte förekommer den ofta och höljer dalgångarna precis nedanför där Nebbiolo druvan trivs som bäst.