

Rött vin



Vite Colte Rosso Corallo Langhe Nebbiolo 2023

Vite Colte



Pris 229 kr

nr 7461401 - 750 ml

Ursprung Langhe Piemonte

Druvor nebbiolo

Alk. halt 14%

Skörd/vinifikation 100% ekologiskt odlad Nebbiolo från Langhe. Efter skörd avstjälkas druvorna, pressas försiktigt och förs över till temperaturkontrollerade ståltankar där macerationen pågår i 12 dagar i 25°. Därefter avlägsnas skalmassan och vinet genomgår den andra malolaktiska jäsningen och lagringen i ståltank. Årgång 2023 i Piemonte började med en mild och regnig vår och tidig sommar, för att sedan övergå i torrt väder med höga temperaturer. Detta ledde till att många rankor stängde ner för att parera hettan och få tid till att mogna, och det i sin tur ledde till att skörden blev lite senare än vanligt. Kvaliteten på druvorna överlag är riktigt bra!

Smakbeskrivning Den röda bärdoften är ljus och sagolikt optimistisk, som lanternor som lyser upp stigen genom skogen till en fest. Stigen är kantad av violer och ännu mera röda bär och en bit ifrån stigen växer Karl-Johan svampar. Smaken är som en fest, livligt rödbärig. Tranbär, röda vinbär, rödaste körsbär och granatäpplen leker i gommen, pigga violer och milda rosor är med på ett hörn och alla bidrar till att balansera upp den nebbioleska strävheten. Friskt glatt avslut.

Passar till råbiff, klassik med dijon och kapris eller med tryffel. Chark och ostar. Vitello tonnato och eller Piemontesisk ragu med handskurna papardelle. Italiensk traditionell mat överlag men extra gott till svamprisotto med parmesan eller pizza. Gott med BBQ inspirerad mat, tandoorikryddade kycklingspett med ordentligt grillade paprikor och andra grönsaker.

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.