

Barbaresco

Barbaresco 2002 DOCG
Maglietta Rossa

Barbaresco er den ene af de to berømte vine fra Piemonte i det nordvestlige Italien (den anden er Barolo). Vinene herfra har gennem tiderne opnået meget høje priser, ikke mindst takket være Angelo Gajas kultstatus, men nu synes kurven knækket, og priserne har fundet et fordelagtigt leje.

Barbaresco er, ligesom sin berømte nabo "Barolo" lavet alene på Nebbiolo-druen, men er en mere elegant vin, der samtidigt modner tidligere.

Maglietta Rossa Barbaresco* er lavet af håndhøstede druer fra et ca. 55 ha stort område i Langhe-regionen mellem Barbaresco, Neive og San Rocco Stenodelvio. Alderen på vinstokkene ligger på mellem 20 og 40 år. Efter traditionel vinifikation blev vinen lagret på rustfrit stål og siden 12 måneder på egetræsfade, herefter klaret og stabiliseret. Farven er granatrød med teglstensnuancer - Nebbiolo giver som regel ikke dybt-farvede vine, men tager til gengæld siden hen revanche på aromasiden.

Duften har komplekse aromaer af roser, modne røde bær og et lille strejf af eg fra fadlagringen. I smagen finder man en elegant frugt i en frisk og fast stil med en rød kerne af især kirsebær. Fylden holdes i skak af tæmmede tanniner og en for Nebbiolo-druen typisk afsluttende tørhed. Bør nydes vel-iltet ved 17 grader af rummelige glas til kraftigere kødretter, til de mere rustikke gryderetter eller Sydeuropas "tørre" oste.



* Maglietta Rossa - er opkaldt efter den legendariske cykelrytter og trefoldige mester Giovanni Gerbi, som i folkemunde blev kaldt "Den Røde Djævel"; et hyppigt syn i datidens Piemonte!