

Bussi Piero, Monferrato DOC Rosso "Bricco Castagna" 2018

Vinifikation:

Druer: 100% Nebbiolo

Lagring: Vinen lagres 18 måneder på franske egefade.

Vinens udtryk:

Farve: Dyb rubinrød farve.

Duft: Flot og sensorisk afbalanceret duftprofil hvor de røde kirsebærfrugter står i front. Forførende og indsmigrende noter af hybenrose og menthol gør duften nærmest vægtløs og svævende. Vaniljearoma fra fadet og tørrede figner skaber tyngde og dybde, som sikrer at vinens aromaer bevarer jordforbindelse og herved ikke fordufter væk i glasset.

Smag: Smagen er krydret med noter af hvid peber. Frugten virker i munden mørk og saftig med en vibrerende og spændstig syre. Tannin og syre holder flot sammen på hele paletten og forlænger frugtsmagen ud i et flot finish hvor vinens flotte balancen er intakt fra start til slut.

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2019-2025+

Serveringsforslag: Server vinen til en lækker svamperisotto med friskrevet trøffel og et par dråber ægte fadlagret balsamicoeddike. En rosastegt culottesteg med hjemmebagte fritter og hjemmelavet bearnaise vil også gå fint såfremt saucen er lavet på eddikereduktion. Syren i vinen vil gå fint med syren i saucen.

Serveringstemperatur: Ca. 16 grader.