

# Silvio Grasso, Barolo Bricco Luciani DOCG 2016

## Vinifikation:

**Druer:** 100% Nebbiolo

**Terroir:** Druerne til denne enkeltmarksvin stammer fra Bricco Luciani-vinmarken, som dækker et lille areal på kun 1.5 hektar. Marken har alle sydlig eksponering. Vinen produceres i La Morra i Barolo. Vinstokkene er alle plantet tilbage i 1982 i kalkholdig og leret jord.

**Lagring:** Vinen gærer på ståltank i 15 dage. Herefter hældes vinen på fransk barrique i 24 måneder. Herefter gemmes vinen på flaske i 12 måned før frigivelse.

---

## Vinens udtryk:

**Farve:** Dub og rubinrød.

**Duft:** Denne barolo er uden tvivl den mest intense vin fra Silvio Grasso. Den virker tættere i frugten og med en mageløst og forførende ekstraktion af mørk frugt og krydderier. De sødlige fadnoter af vanilje og tobak fremstår perfekt doseret, og bibringer den intense frugt en cremethed, der virker indsmigrende og forførende. Parfumeret med en nærmest olieret og æterisk floralitet af tørrede rosenblade og blomstereng, så formår Silvio Grasso med denne drømmefortolkning at skabe et sindsoprivende og intens udtryk, der med sin karakterfulde kompleksitet statuerer sig selv som et overlegent bud på hvad *ægte* barolo også *kan* være.

**Smag:** Det første der træder frem i lyset, er den eminente og saftige frugtsyre. Smagen besidder en dansende friskhed der giver et overraskende og særdeles velfungerende modspil af vægtløshed til den tætte og kondenseret næse. Det skaber balance og harmoni i vinens samlede udtryk. Tanninerne er præsente, men den udtørrende fornemmelse får et forfriskende modspil af den ungdommelige syre, som stråler ud i munden med en insisterende og vibrerende intensitet.

---

## Vinens anvendelse:

**Gemmepotentiale:** 2024-2040

**Serveringsforslag:** Retter med friskrevet trøffel er det perfekte match til disse kraftige vine – især hvis vinen har lidt alder. Baroloer med alder udvikler ofte noter af tobaksblade, cedertræ og skovbund og disse noter passer perfekt til trøflens jordslåede smag. Rødt oksekød med fedtmarmorering fungerer glimrende til vine med højt tanninindhold. Tanninen binder sig til proteinstofferne i kødet og vinen føles mindre barsk ved gummerne. Pga. vinens høje syre, så vil en hjemmelavet bearnaise lavet på eddikereduktion passe godt. Bruges bearnaise kan et skvat eddike gøre sovsen mindre sød og dermed matche vinens syreniveau.

**Serveringstemperatur:** Ca. 16 grader

## Score & priser:

- Wine Spectator: 88 points