

Silvio Grasso, Barolo Giachini DOCG 2016

Vinifikation:

Druer: 100% Nebbiolo

Terroir: Druerne til denne enkeltmarksvin stammer fra Giachini-vinmarken, som dækker et lille areal på kun 1 hektar. Marken har alle sydlig eksponering. Vinen produceres i La Morra i Barolo. Vinstokkene er alle plantet tilbage i 1975 i moderat kalkholdig og sandet 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: Sammenlignet med Silvio Grassos almindelige barolo, så virker denne enkeltmarksbarolo betydelig mere ekstrakteret og intens i frugten. Utrolig karakterfuld med mørke og dybe frugtnoter af tørrede tranebær, som smelter smukt sammen med duften af frisk figen, svesker, tobak og en anelse granuleret lakridspulver. Som vinen slynges rundt i glasset hvirvles de bølgende dybe frugtnoter sammen med støvede noter af stenmel, alt imens herlige noter af våd skovbund, røg og aske siver op fra glasset som små røgsignaler.

Smag: Smagen brager igennem med syrlige rødfrugt tilsat krydrede noter af hvid peber. Den besidder en insisterende og ekspressiv smag. De knastørre tanniner og den skarpskårne syre breder sig i munden som en steppebrand, og efterlader hver en afkrog af munden med et evaporeret, intens og kondenseret fingeraftryk af saftig frugt og tørrede krydderier.

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2024-2036

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 brevbearnaise kan et skvat eddike gøre sovsen mindre sød og dermed matche vinens syreniveau.

Serveringstemperatur: Ca. 16 grader

Score & priser:

- Wine Spectator: 88 points