

Silvio Grasso, Barolo DOCG 2016

Vinifikation:

Druer: 100% Nebbiolo

Terroir: Druerne til denne vin stammer fra marker beliggende i La Morra. Markerne dækker et areal på kun 1.5 hektar. Markene har alle sydvestlig eksponering. Vinen produceres i La Morra i Barolo. Vinstokkene er alle plantet tilbage i 1984 i kalkholdig og leret jord.

Lagring: Vinen gærer på ståltank i 10 dage. Herefter hældes vinen på fransk barrique i 24 måneder. Herefter gemmes vinen på flaske i 12 måned før frigivelse.

Vinens udtryk:

Farve: Farven er lys og granatrød.

Duft: Med denne eventyrlige 2016-drømmeårgang viser Silvio Grasso et nærmest sindsoprivende mesterværk, og til en pris der ikke er til at forstå muligt. En helt igennem smuk næse. Den fremstår med sin lethed nærmest kølig og burgundisk i sit udtryk. Elegant og sart med purunge frugtnoter af saftige kirsebær. En smule krydrede noter af hybenbusk og sort te bringer dybde til vinens næse og skaber rum og plads til vinens velintegreerede fadnoter af eg og en smule vanilje.

Smag: Smagen er fast, stenet og intens. På trods af nebbiolodruens gennemslagskraft, så viser vinen også i munden en elegance og slankhed i frugten, som sammenlignet med den varmere 2015-årgang her i 2016-årgangen fremstår lys, rødfrugtig, saftig og krystalklar. Den sprøde og friske syre virker med det samme særdele fokuseret og mundvandsdrivende. Men syren møder også et fantastisk modspil af grønne unge tanniner, der med en knasende og tør stenedhed giver den polerede frugt et ru og upoleret finish.

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2022-2030

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: 89 points
- James Suckling: 94 points