

Silvio Grasso, Langhe Nebbiolo DOC 2017

Vinifikation:

Druer: 100% Nebbiolo

Terroir: Druerne til denne vin stammer fra flere forskellige marker der tilsammen dækker et areal på 2 hektar. Disse marker har alle syd- og sydøstlig vendt eksponering. Vinen produceres i Monforte d'Alba i Barolo. Vinstokkene er alle plantet tilbage i 1997 i moderat kalkholdig jord.

Lagring: Vinen gærer på ståltank i 10 dage og fortsætter herefter med at ligge på ståltank i 6 måneder. Herefter hældes vinen på fad i 3 måneder. Herefter gemmes vinen på flaske i 6 måned før frigivelse.

Vinens udtryk:

Farve: Granatrød farve med teglstensbrune refleksioner.

Duft: En lækker og højaromatisk duft af røde frugter og en smule blomme, som smelter sammen med sødlige noter af marcipan. Noter af tørrede krydderier giver vinens næse en krydret profil, som står flot op imod den purunge frugt. Behagelige fadnoter af vanilie titter frem vbg frugten mens en svag duft af menthol svæver over glassets kant, som en kølig brise.

Smag: Som det altid er tilfældet hos Silvio Grasso, så er smagen moden og saftig. Frugten virker i munden læskende og harmonisk, men der går ikke længe, før den saftige frugt overmandes af et insisterende tanninbid, der sammen med de krydrede noter støtter flot op om vinens overordnede struktur.

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2021-2026

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