

# Vinoplevelser

## Barbera d'Alba Ciabot Camerano

Marcarini, DOC



Det italienske barolohus Marcarini er lidt som en gammel motorcykel. Den kører måske lidt langsomt, er lidt umoderne, lækker olie og er i det hele taget upraktisk – ikke mindst i forhold til yngre, hurtigere og smartere modeller. Men den har charme og minder os om, at ikke alt er bedre, bare fordi at det er nyt. At en svunden tids måde at gøre det tingene bærer sin egen visdom.

Det er ikke ofte, at man finder Marcarini i overskrifterne. Til gengæld finder man dem Michelinrestauranterne i området, fordi kvaliteten er skyhøj og endda til overkommelige priser. Druerne kommer fra marken Brunate, én af de mest prestigefyldte i området. Her producerer huset vine efter lange traditioner og fordums tiders stolte principper.

**Leverandør**  
Marcarini

**Land**  
Italien

**Område**  
Piemonte

**Underområde**  
Alba

**Type/Farve**  
Rødvin

**Drue**  
100% Barbera

**Fadlagring**  
8 mdr.

**Dyrkning**  
Traditionel

**Riedel glas**  
Nebbiolo

**Serveringsforslag**  
Mørkt kød  
Oste - kraftige

**Vinifikation**  
Med den fine solekspønering så høstes druerne fuldmodne inden den traditionelle gæring. Efter 8 måneders lagring på slovenske egetræsfade tappes vinen på flaske, hvor den ligger nogle måneder inden frigivelse.

**Smagekommentarer**  
Den intense granatfarve, klarheden og de varme rubinrøde refleksioner. Duften er karakteristisk for sorten med en lidt urtet og mørke frugter. Smagen har varme toner og er vedholdende. Lækker og smækker krop (kan man tillade sig at skrive det?), hvor vinen fremragende balance og harmoni fremhæves af sødmefulde tanniner.

**Alkohol**  
13,50%

**Protype**



**H.J. HANSEN VIN A/S**

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN