

Vinoplevelser

Barbera d'Alba, 3/4 ltr.

Cantine Dei Marchesi Di Barolo SPA, DOC



Marchesi di Barolo er huset, som "opfandt" Barolo. Som markise af Barolo var huset leverandør til det hedengangne italienske hof og stort set alle toprestauranter af vin i det nord- og mellemitalienske område. Dengang var rødvine søde, og som de første til at lancere en tør rødvind, som hurtigt vandt popularitet, var navnet Marchesi di Barolo for alvor slået fast, som noget meget eksklusivt. I mange år red huset på en succesbølge, og tingene fik lov til at passe sig selv man solgte alle sine varer på navnet. Så sent som i 1995 strammede man tøjlerne og investerede mange penge i nyt udstyr til at lave de bedst mulige vine. Marchesi di Barolo ejer de bedst placerede marker i hele Piemonte, så det var kun et spørgsmål om vilje, om man ville placere sig i den absolutte top i Piemonte vine. Og det ville man.

En drue, man har satset specielt meget på, er Barbera. De fleste kender vin lavet på denne drue som tynde, syrerige og ukomplicerede vine med en dejlig duft, men let smag. Vin man nyder på stedet, men sjældent tager med hjem. Men siden 1995 har man lavet større og større vine på denne fremragende drue. Ny teknik, som temperaturstyret gæring der giver ønologen mulighed for at lade drueskallerne hvile længere tid i mosten uden, at vinen bliver bitter, er en af årsagerne til den nærmest eksplosive kvalitetsudvikling, Barbera har gennemgået. Fra at være "fattigmandsvin" er vinene blevet de mest omtalte og efterspurgt af vinkendere fra de producenter, som laver dem i den moderne stil. De kan næsten betegnes som Italiens svar på de elegante og femine, men alligevel kraftfulde vine, man får fra Bourgogne i Frankrig.

Leverandør

Cantine Dei Marchesi Di Barolo SPA

Land

Italien

Område

Piemonte

Underområde

Alba

Type/Farve

Rødvind

Drue

100% Barbera

Dyrkning

Traditionel

Riedel glas

Syrah

Serveringsforslag

Mørkt kød
Lyst kød
Vildt
Oste - milde
Grøntsagsretter

Vinifikation

Vinificeret på det absolut mest moderne udstyr.

Smagekommentarer

Mørk farve (tidligere var Barbera nærmest en mørk rosé). Duften er indbydende, præget af søde, røde bær som jordbær og moreller. Lækker nuanceret med en anelse egetræsfad. Smagen er rig, blød og fyldig med et afbalancerende bid fra de modne tanniner, meget karakterfuld med både mineraler, modne frugter og egetræsfad i den lange eftersmag.

Alkohol

14,00%

Protype

Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN