

Vinoplevelser

Barbaresco Castel Boglione

Castel Boglione, DOCG



Castel Boglione blev grundlagt i 1954 af en gruppe lokale vindbønder i det bakkede Piemonte. I spidsen af gruppen var den lokale sognepræst, som oprindeligt førte an. Initiativet var drevet af en fælles forkærlighed for landet og Nebbiolo-druens umiskendelige ædle karakter.

Vinene er fra den spæde begyndelse blevet lavet med troskab mod de gamle forskrifter og med respekt for de vinøse traditioner i Piemonte. Boglione har dog lavet nogle "finpudsninger" i kælderen så den fine frugt i vinene forbliver indbydende, ren og frisk. I 1960'erne og 1970'erne skiftede man gradvis de gamle cementtanke ud med rustfrie ståltanke og nye store egetræsfade også kaldet "botti" i Piemonte. Det har resulteret i vine med mere ren frugt, som virkelig viser Nebbiolos ægte potentiale.

Bogliones Barbaresco taler for sig selv. Her skinner Nebbiolo-druens sande "jeg" virkelig igennem med masser af røde bær, violer og friskplukkede roser. Druerne bliver plukket fra forskellige marker i Barbaresco. En fordel, da hagl kan være en trussel i Piemonte, og de forskellige placeringer sikrer gode sunde druer hvert år. Vinmarkerne ligger på sydvestvendte skråninger, som sikrer druerne får de nødvendige solskinstimer.

Leverandør
Castel Boglione

Land
Italien

Område
Piemonte

Underområde
Barbaresco

Type/Farve
Rødvin

Druer
100% Nebbiolo

Fadlagring
18 mdr.

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Pinot Noir

Serveringsforslag
Oste - kraftige
Vildt
Simreretter

Vinifikation

Druerne høstes i hånden omkring begyndelsen af oktober. Herefter presses de nænsomt og mosten gennemgår sin malolaktiske gæring på rustfrie ståltanke. Vinen lagres i 18 måneder på store 80 hektoliter slovenske egetræsfade. Vinen lagres til sidst 6 måneder på flaske inden frigivelse.

Smagekommentarer

Lækker Barbaresco lavet efter de traditionelle forskrifter, og hvor vinen lagres på store egetræsfade (botti). Klassisk nebbiolo i både udseende, duft og smag. Nuancerne veksler mellem rose, tobak og sødmefulde krydderier. Fine mineralske noter og faktisk en utrolig og "medgørlig" vin allerede. Den klarer let de fleste kødretter, lagrede oste og meget gerne en gang



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN