

Bric Cenciurio - Barolo DOCG Coste di Rose



Vinhus	Bric Cenciurio
Områder	Barolo DOCG,
Land	Italien
Kan gemmes	25 År
Temp	18
Lukning	Kork
Druetype(r)	Nebbiolo,
Lagring	100%, Flaskelagring 100%, Ståltank 100%, Træfåde ca. 5.000 L
Volumen	75 cl

DKK 319.20 ekskl. moms

DKK 399.00 inkl. moms

Passer til



Lukning



Kork

Lagring



100%, Flaskelagring

Lagring



100%, Ståltank

Lagring



100%, Træfåde ca. 5.000 L

Smag



Tør

Fylde



Medium

Bric Cenciurio - Barolo DOCG Coste di Rose

Barolo DOCG Coste di Rose Barolo DOCG Coste di Rose fra Bric Centurio, Italien. Lavet på Nebbiolo-druer fra 30-40-år gamle, vinstokke der vokser på Coste di Rose-vinmarken i Barolo. Lagring på slovenske egefade i 2 år og 6 måneder i ståltanke. Inden frigivelse ligger vinen på flaske i kælderen 1 år. Noter af marmelade, roser, violer, kanel, lakrids, chokolade og kirsebær. Server den til rødt kød, pasta og oste.

Bric Cenciurio - Barolo DOCG Coste di Rose

Bric Cenciurio

Bric Cenciurio

Bric Cenciurio ligger i hjertet af Langhe i bakkerne ved byen Barolo i Norditalien.

Vingårdens navn, Bric Cenciurio," betyder toppen af bakken Cenciurio.

Bric Cenciurio blev grundlagt i starten af 1990'erne af Franco Pittatore og Carlo Sacchetto.

De to venner ønskede at forene deres to familiers ejendomme, så de kunne starte med at fremstille vin i eget navn.

God landmandspraksis tales der dagligt om i familierne. Man ønsker at komme tilbage til dengang hvor det hele vare et komplet økosystem.

Virksomhedens vinområde er ca. 13 hektar fordelt på tre kommuner:

med disse druer: NEBBIOLO, ARNEIS, BARBERA, DOLCETTO, FREISA, BRACHETTO DEL ROERO og RIESLING.

Druerne høstes manuelt og sorteres nøje, inden de anvendes til vinfremstilling. Der anvendes moderne teknologi i kombination med traditionelle metoder som fx at følge månens faser, når vinen tappes og kommes på flaske.

Barolo

Nebbiolo vinstokkene dyrkes på bakkerne mod sydøst (underområde " Coste di Rose ") og vest (underområde " Monrobiolo di Bussia ").

Vinmarkerne varierer i alderen fra 30 til 50 år. Fra disse får vi de dyrebare druer, som vi producerer vores Barolos med.

Magliano Alfieri, vinområdet som fra 1994, blev moderinseret og dermed fik man,3 gamle vinmarker i produktion igen - med barbera, som går tilbage til 40'erne.

Fra disse gamle kloner af Barbera får vi Barbera d'Alba Superiore " Naunda ".

Castellinaldo

" Cenciurio " bakken, med sandede jorde på østvendte skrånninger blev der i 1994 plantet Arneis vinstokke. Denne er den mest plantede drue i underområdet Roero. *Og lige her opnås de helt korrekte klimatiske forhold for denne drue.