

## Bric Cenciurio - Barolo DOCG Coste di Rose Riserva



<b>Vinhus</b>	Bric Cenciurio
<b>Områder</b>	Barolo DOCG,
<b>Land</b>	Italien
<b>Kan gemmes</b>	25 År
<b>Temp</b>	17
<b>Lukning</b>	Kork
<b>Druetype(r)</b>	Nebbiolo, ,
<b>Lagring</b>	100%, Store slovakiske fade 2.500 L
<b>Volumen</b>	75 cl

DKK 649.00 ekskl. moms

DKK 811.25 inkl. moms

Passer til



Lukning



Kork

Lagring



100%, Store slovakiske fade 2.500 L

Smag



Tør

Fylde



Kraftig

## Bric Cenciurio - Barolo DOCG Coste di Rose Riserva

Barolo DOCG Coste di Rose Reserva er en vin for kendere. Det er også en vin der har yderset stort gemmeponenitale.

Alt dens ungdommelige hårdhed mildnes med årene og skaber på sigt en Barolo perle. Her på kanten af Barolo området finder vi Coste Di rose kommunen. Lige op ad Monteforte D'Alba.

På disse marker går vi fra stendholdige arealer til mere tung jord. Tilmed leret som vi kender det fra gode danske jorde. Med alle det organiske aktivitet der er i jorden, kæmper rødderne om at spille med og optage den fine næring som giver top Barolo.

40 år gamle vinstokke vokser sig stærker i 320 - 400 meters højde i strid jord bestående af tyk blå og grå ler.

Selve vinstokkene er selvfølgelig Nebbiolo men er delt yderligere op på 3 kloner. Dvs. 3 undertyper af druen. Disse hedder Michet, Lampia og Nebbiolo Rosé

ca 4500 vinstokke pr ha. som giver ca 5 tons druer. altså ikke mere end 1 kg. pr. vinstok. Med lang modning i marken starter høsten ikke før i oktober. Det er sent men tiltrængt for en Nebbiolo drue.

Høsten sker skånsomt i 20 kg. kasser. Selve vinifikationen sker over ikke mindre end 30 dage. Altså det man kalder macerationstiden hvor udtrækning af farve, smag og taniner sker.

Lagring på slovenske egefade i 3 år og 6 måneder i ståltanke. Inden frigivelse ligger vinen på flaske i kælderen 1 år. Noter af roser, kirsebær, peber, vanilje, lakrids, tobak, chokolade. Server den til rødt kød, pasta og oste.

## Bric Cenciurio - Barolo DOCG Coste di Rose Riserva

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.