

Barolo DOCG, Aurelio Settimo

Denna Barolo är framställd på Nebbiolodruvor som hämtas från en vingård som ligger granne med ett av de bästa lägena i Barolo – Rocche Annunziata. Det är inte svårt att förstå att denna Barolo har kvaliteter som man hittar i en Rocche i och med att endast en smal grusväg skiljer fälten åt. Druvorna som skördas för hand genomgår en mycket noggrann urvalsprocess i både vinfält och innan vinframställning. Vinet är framställt på ett traditionellt sätt, vilket innebär att det endast lagras i stora fat på 2500-3500 liter. Faten är dessutom mellan 10 och 40 år gamla, vilket sammantaget inte ger en särskilt framträdande ekfatskaraktär. Stilen på denna Barolo är mycket traditionell. Många av våra kunder menar på att den är en av de mest klassiska Barolo som de någonsin provat. Vinets struktur skvallrar om att den klarar lång lagring. Trots detta är den njutbar redan nu, men den kräver mat. Gärna rätter med något krämigt tillbehör för att lyfta fram frukten och runda av tanninerna.



Årgång	2015
Druvsort	Nebbiolo 100%
Alkoholhalt	14%
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Barolo DOCG
Producent	Aurelio Settimo
Altitud	270-300 m ö.h
Jordmån	Kalrik jord
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	15-20 dagar
Utveckling och lagring	Ett år i betongtank, sedan minst två år på stora ekfat, därefter vila på flaska

Kommentar

Färg: Intensiv granatröd.

Doft: Komplex och kryddig med inslag av björnbär, körsbär, kanel, läder, kaffe, lakrits och viss ekfatskaraktär.

Smak: Härligt bärig och kryddig med inslag av björnbär, körsbär, kanel, läder, kaffe, lakrits och viss ekfatskaraktär. Vinet har en bra balans mellan generös frukt och mjuk syra. Tanninerna är torra, mjuka och delikata. Eftersmaken är lång med härligt bärig och kryddig avslutning.

Passar till: Smakrika rätter på lamm, nöt och vilt gärna svamp som tillbehör, lagrade ostar såsom parmesan och pecorino. Prova gärna till den lokala osten robiola. Feta charkuterier fungerar också mycket bra då de avrundar tanninerna med sin fetma och möter saltan i charkuterierna genom sin syra.

Aurelio Settimo

I början av 40-talet kom denna egendom i familjen Settimos ägo. Vi den tidpunkten bedrev man ett blandat jordbruk. Aurelio förstod dock vilken enastående terroir och potential det fanns för druvodling, vilket man har satsat på sedan 1962. På de totalt 6,64 hektaren odlar man främst Nebbiolo, men även en liten andel Dolcetto. Odlingarna har olika lägen i kommunen La Morra. Varav drygt hälften ligger i en av de bästa "Crus" i Barolo, Rocche dell'Annunziata. Det som kännetecknar gården är kvalitet som går hand i hand med tradition. Detta framgår med önskvärd tydlighet när man provar Aurelio Settimos viner. I vinfälten bedriver man ett långsiktigt hållbart jordbruk. Vid bekämpning av skadedjur och sjukdomar använder man främst miljövänliga och naturliga bekämpningsmedel.