



Barbaresco Currá DOCG , Cantina Del Glicine

Currá – en vingårdsbetecknad barbaresco från läget Currá i Neive, ett av de absoluta topplägena i Barbaresco. Alltjämt den varma, röda frukten, men med mer djup, tyngd och kraft utan att göra avkall på elegansen hos en traditionell barbaresco. Vinet mognar på stora botti av slavonsk ek innan buteljering.

Årgång	2015
Druvsort	Nebbiolo
Alkoholhalt	14%
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Neive, Cru Currá
Producent	Cantina Del Glicine
Altitud	200 m ö h
Jordmån	Sand och lera med kalkrikt innehåll
Skörd	För hand i slutet av oktober
Jäsning & maceration	Inledande jäsning och maceration på rostfria ståltankar
Utveckling och lagring	Lagring på större bottis av slavonsk ek i 24 månader

Kommentar

Färg: Ljusröd med ljus tegelkant

Doft: Frisk och nyanserad doft av mörka körsbär, rosor, kanderade citrusskal, kryddiga toner och fat.

Smak: Frisk och nyanserad smak av mörka körsbär, torkad frukt, kryddiga inslag med utvecklade toner. Vinet har en vital syra med påtaglig strävhet med lång och välbalanserad eftersmak.

Passar till: Grillade rätter av mörkt kött, rätter av vilt med gräddig sås eller varför inte till en bit vällagrad parmesan.

Cantina Del Glicine

Barbaresco, ett av Italiens mest kända vindistrikt och intimt förknippat med druven Nebbiolo, precis som i grannkommunen Barolo. Här får den de bästa lägena med den optimala balansen mellan höjd, solexponering och jordmån. Tongivande för Barbaresco är floden Tanaro som rinner precis norr om Barbaescos kullar och som utgör gräns mellan Langhe och Roero. I Barbaresco är klimatet något varmare än Barolo vilket dels beror på floden Tanaros inverkan på temperaturen under våren och hösten, dels av att odlingarna ligger något lägre än i Barolo. Dessa två omständigheter gör att Nebbiolo mognar förhållandevis tidigt här, vilket också innebär att tanninerna blir mjukare.

Cantina del Glicine ligger i byn Neive i kommunen med samma namn, en av de klassiska vinproducerande kommunerna i Barbaresco. Källaren byggdes 1582, och är av stort historiskt värde för regionen Barbaresco. Här grundade Roberto Bruno och Adriana Marzi 1980 gården Cantina del Glicine. Glicine, eller Blåregn som den heter på svenska, är blomman som pryder trädgården kring gården. Egendomen är endast 6 hektar stor, och utöver Nebbiolo odlas även Barbera, Dolcetto, Arneis och Moscato. Gårdens vinmakarfilosofi är i det närmsta att betrakta som traditionell och på alla sätt och vis småskalig. Ett besök i cantinan är ett besök tillbaka i tiden då vinmakning tog tid och inte präglades av högteknologi och datorstyrda processer. Trots småskaligheten och det traditionella synsättet på hur vin ska göras och smaka så inser man snabbt Glicine inte tar lätt på sitt hantverk. De är mycket seriösa och noggranna, och det märks i deras viner.

För att få heta Barbaresco ska druvorna till vinet komma från någon av de byarna Neive, Barbaresco, Treiso eller San Rocco Seno d'Elvio. Vinet får säljas tidigast 1 januari det tredje året efter skörd och måste innan dess ha spenderat minst 9 månader på ekfat innan buteljering.

Gården gör tre barbaresco, olika, men i Cantina del Glicines och Barbaescos omisskänliga stil med parfymerad doft av rosor, viol och lakrits och torra, sandiga tanniner. Här smakar vinet barbaresco och inget annat.