

## Barolo Rocche dell'Annunziata DOCG, Aurelio Settimo

Denna Barolo är framställd på Nebbiolodruvor som hämtas från ett av de bästa lägena i La Morra – Rocche Annunziata, vilket ger tillägget "Rocche". Detta läge har en bättre solexponering än vanliga Barololägen, vilket resulterar i druvor som ger ett vin med djupare frukt och större struktur. 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 10-15 år gamla, vilket sammantaget inte ger en särskilt framträdande ekfatskaraktär. Denna Barolo är mycket prisvärd och trots att den är njutbar redan nu, skvallrar vinets struktur om att den klarar lagring åtminstone till 2020. För att fullt ut njuta av vad vinet ger bör det avnjutas till mat, gärna med något krämigt tillbehör för att runda av tanninerna.



<b>Årgång</b>	2018
<b>Druvsort</b>	Nebbiolo 100%
<b>Alkoholhalt</b>	14%
<b>Produkttyp</b>	Rött vin
<b>Ursprung</b>	Barolo Rocche DOCG
<b>Producent</b>	Aurelio Settimo
<b>Altitud</b>	270-300 m ö.h
<b>Jordmån</b>	Kalrik jord
<b>Skörd</b>	För hand
<b>Jäsning &amp; maceration</b>	15-20 dagar
<b>Utveckling och lagring</b>	Ett år i betogtank, sedan minst två år på stora ekfat, därefter vila på flaska

### Kommentar

**Färg:** Intensiv granatröd.

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

**Smak:** Generöst 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, 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.