Langhe Nebbiolo DOC, Aurelio Settimo

Det är en befrielse att njuta av detta vin. Fri från all kontakt med ek - vilket tyvärr är sällsynt idag även i Piemonte - gör att denna Langhe ger uttryck för Nebbiolo i sin nakenhet, härligt bärigt. Nebbiolodruvas naturliga generositet på både frukt och tanniner ger vinet en spännande balans och struktur. Druvorna hämtas från Barololägen i La Morra. Detta innebär ett bra grundmaterial att jobba med och därmed goda förutsättningar för att göra ett stort vin. Tack vare en varsam vinifieringen får denna Langhe ett tydligt avtryck från en enastående terrior med bl.a. tydliga mineraltoner. I en blindtest hävdar sig detta vin mycket väl mot Baroloviner.

Årgång	2022
Druvsort	Nebbiolo 100%
Alkoholhalt	14%
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Langhe Nebbiolo DOC
Producent	Aurelio Settimo
Altitud	270-300 m ö.h
Jordmån	Företrädesvis lera rik på kalk
Skördeuttag	64 hl/hektar
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	8-10 dagar i tank av betong
Utveckling och lagring	12-24 månader i ståltank eller betongtank

Kommentar

Färg: Ljust rubinröd med dragning mot rubin med begynnande inslag av tegelfärg.

Doft: Läckert bärig och en aning kryddig med inslag av röda bär, björnbär, körsbär, läder och mineraler.

Smak: Härligt bärig och en aning kryddig med inslag av röda bär, björnbär, körsbär, läder och mineraler. Vinet har en god syra som ger det bäriga vinet en bra balans. Tanninerna är tydliga, men goda och tuggvänliga. Eftersmaken är lång och torr med inslag av mineraler.

Passar till: Pasta- och risrätter, rätter på fläsk, kalv samt smakrika rätter på fågel. Prova även gärna till den lokala osten Robiola.

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.