



ARVID NORDQUIST

Italien

BARBARESCO DOCG

PRODUCENT: [Produttori del Barbaresco](#)
DRUVA: Nebbiolo
LAND: Italien
DISTRIKT: Piemonte

SMAKTYP: Kryddiga & mustiga
ÅR: 2015
ALKOHOLHALT: 14,5%
VOLYM: 750 ml

SORTIMENT: Beställningsvara **BS**
ART.NR.: 72437
PRIS: 319,-



Barbaresco har en komplex doft av violer, örter och körsbär. Vinet är kraftfullt och fylligt med en påtaglig strävhet som ändå gör vinet balanserat och elegant. Lång eftersmak. Kan med fördel lagras under många år för större djup och komplexitet.

Vinet fick fyra veckor extraktion på skalen, pumpades runt 2-3 gånger per dag för att sedan föras över i stora, 30-40 år gamla ekfat. Efter 24 månader på fat fick vinet vila ytterligare något på flaska. Ingen filtrering och ingen klarning.

Fruktighet **3** Strävhet **4** Fyllighet **3**

Passar till

Nöt, Ost, Fågel, Vilt

Om Produttori del Barbaresco

Produttori del Barbaresco ligger i Langhe som är en del av regionen Piemonte. Den främsta druvan här är Nebbiolo som ger smakrika, lite tuffa viner som vinner på lång lagring. Kungen av Nebbiolo anses vara Barolo men Barbaresco är utan tvekan drottningen. Druvorna växer på ömsom kalkrika, ömsom leriga jordar. De är planterade på branta soliga kullar på mellan 200 till 400 meters höjd. Det kontinentala vädret ger i bästa fall kalla vintrar med snö, lagom varma våra och höstar och heta somrar.

1894 bildades Cantina Sociali av Domizio Cavazza, rektor för vinutbildningen i Alba och bosatt i Barbaresco. Nio vingårdsägare slog sig samman och bildade kooperativet med höga ambitioner. De fick även tillgång till källaren i Cavazzas slott för vinframställningen. Redan då bestämde man sig för att bara göra Barbaresco och att bara odla Nebbiolo. När fascisterna tog över Italien på i slutet på 20-talet lades verksamheten ner och det blev svåra tider för druvodlarna. 1958 såg prästen i Barbaresco, Don Fiorino Marengo, hur svårt de hade det och hjälpte nitton små odlare att starta Produttori del Barbaresco. De tre första årgångarna vinifierades i själva kyrkan, sedan byggdes en anläggning tvärs över gatan som fortfarande används. Kvalitet har varit ledordet sedan starten, och antalet medlemmar har vuxit till 54 familjer, alla med vingårdar i bästa lägen.

En av de nitton grundarna var Celestino Vacca och idag är det hans som Aldo Vacca som leder kooperativet. Produktionen är inte stor, cirka 500 000 flaskor. Medlemmarna får betalt efter kvalitet och inte mängd, vilket begränsar skördeuttaget. Man är inte ekologiskt certifierade ännu, men strävar efter så skonsam hantering som möjligt. Skörden äger rum i slutet av september, början av oktober och håller på i cirka åtta dagar.

Barbarescos läge vid foten av Alporna men med influenser från Medelhavet ger en blandning

av klimat som passar Nebbiolo druvan. Dimma heter *nebbia* på italienska så det är inte en alltför vild gissning att druvans namn har koppling till detta fenomen som ofta uppstår här. Hälften av Produttori del Barbaresco produktion är deras generiska Barbaresco DOCG, som är en blandning av druvor från nio speciella vingårdar. I riktigt bra år görs det även speciella vingårdsviner från dessa fantastiska lägen, Asili, Rabajà, Pora, Montestefano, Ovello, Pajé, Montefico, Moccagatta och Rio Sordo. Alla har de sina egenheter som kommer fram i varje flaska, Nebbiolo är väldigt känslig för terroir.

Idag anses kooperativet tillhöra världens främsta och deras viner är mycket eftersökta på alla marknader.

[Produttori del Barbaescos hemsida](#)