



Vini Giribaldi

Barbera Superiore



"Rié"

CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Barbera har været dyrket i Piemonte siden det 12. århundrede, så de har haft god tid til at lære denne alsidige drue at kende.

Her har Giribaldi virkelig ville vise, hvad han formår. På et ganske lille jordlod på marken Gerbola i Racce, Guarene, som er berømt for sin særligt høje kvalitet, reduceres høstudbyttet til det absolut minimale. Det er store sager, hvis der bliver en hel flaske af høsten fra en stok.

Den minutiøse høst får først 6 måneder i barriques og derefter 6 måneder i store Slovenske fade, inden vinen tappes og ligger på flaske i 8 måneder.

Hvert år laves en samlet produktion på ca. 2600 flasker af denne super Barbera, så det er næsten som at vinde i lotteriet, når man har mulighed for at smage den.

Vinen er intens rubinrød, og byder på en særdeles vinøs næse med strejf af vanille, lakrids og kirsebær. I munden er det frem for alt struktur og balance der kendetegner den. Moden frugt, behagelig syre, varme og styrke - og med en alen lang afbalanceret eftersmag.

Kun det bedste er godt nok til Rié. Grydestegte oksehaler, Osso Buco eller kalvekød med krydrede sovs er helt oplagt.

Drik den af store glas ved ca. 17 - 18°C. Vinen har fint potentiale til at ligge mindst 6 - 7 år fra høståret.

Producent:	Vini Giribaldi
Druer:	Barbera (100%)
Oprindelse:	Racce i Guarene Piemonte
Alkohol:	14,0 %
Denomination:	DOC

Pris: Kr 110.-