



Vini Giribaldi

Barbera d'Alba Superiore



"Vigne Gerbole"

CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Barbera er og bliver Giribaldi's spidskompetance, og med denne top Barbera har han sat alle sejl til for at lave noget ganske særligt – hvilket efter vores mening er lykkedes til fulde.

På et nyerehvervet og ganske lille jordlod, på marken Gerbola i Racce, Guarene, som er berømt for sin særligt høje kvalitet, reduceres høstudbyttet på de over 25 år gamle stokke, til det absolut minimale. Det maksimale udbytte er en hel flaske pr. stok.

Den minutiøse høst får først 12 måneder i nye barriques, inden vinen tappes og ligger på flaske i yderligere 12 måneder.

Hvert år laves en samlet produktion på ca. 2.500 flasker af denne klasse-Barbera, så som med Rié, der høstes på nabostykket, er der også her tale om en sjældenhed.

Vinen er intens rubinrød med et lille strejf af violet, og byder på en særdeles vinøs næse der er blød og rund med strejf af kirsebær, vanille og lakrids. Når vinen kommer i munden er den et skoleeksempel på hvad det vil sige at struktur og balance holder vinen på plads, og der er masser af varme, krydderier, tobak, vanille og bærfrugt i denne vin. Synk vinen og oplev hvordan den smyer sig om tungen og bliver hængende meget længe til stor nydelse.

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

Noget af det bedste til denne vin er vildtretter, røde oksestege og den klassiske Piemontesiske modne gedeost.

Drik den af store glas ved ca. 17 - 18°C. Vinen har fint potentiale til at ligge mindst 8 - 10 år fra høståret.

Pris: Kr 164.-