



# Vini Giribaldi

## Barbera

### "Vigne Caj"



**CIAO VINO**

Den lille importør med de store vine



Ser man på det samlede areal i Italien, beplantet med vin, er Barbera den sort, der dækker det største areal, og da det samtidig er et udpræget norditaliensk fænomen, giver det en ide om hvor meget Barbera der laves heroppe. Det siger sig selv, at det hele ikke kan appellere til eliten, men Giribaldi er ikke bange for at gøre forsøget.

Druerne dyrkes på to forskellige lokationer: Hovedparten af druerne kommer fra marken Praisa ved Rapalino i Diano d'Alba, der ligger i 400 meters højde, er sydvendt og beplantet med over 35 år gamle stokke. Resten af druerne kommer fra den endnu ældre Camurot i Rodello. Her er vi i 380 meters højde og stadig sydvendt. Mindst 65 år har disse stokke på bagen, hvilket er uhørt for Barbera stokke.

Druerne blandes allerede inden presning, men får kun 6 måneder på store Slovenske fade inden den hældes på flaske og lagrer 8 måneder. Denne behandling giver en meget frugtrig og behagelig vin, som på grund af de meget gamle stokke har en usædvanlig blød og balanceret duft og smag.

Vinen er intens rubinrød, og dufter af - vin, lidt vanille og en anelse lakrids. Smagen giver en helt speciel fornemmelse af balance mellem frugt, syre, sødme og varme, med en god krydret smag af tobak og vanille i finalen.

Denne dejlige vin er meget alsidig. Faktisk kan den følge langt de fleste danske kødretter, så længe man holder sig fra rødkål og syltet tilbehør. I Italien nydes den især til fjerkræ og svinekød.

Drik den ung ved ca. 16°C eller 17 - 18°C når den har et par år mere på bagen. Vinen kan udvikle sig positivt mindst 6 år fra høståret.

Producent:	Vini Giribaldi
Druer:	Barbera (100%)
Oprindelse:	Rapalino i Diano og Camurot i Rodello, Piemonte
Alkohol:	13,5 %
Denomination:	DOC

**Pris: Kr 85.-**