



Vini Giribaldi Barolo



CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Giribaldi's stolthed er hans Barolo, og det lægger han ikke skjul på. Ingen anden af hans vine ofres så mange resurser og opmærksomhed. Her er kun det bedste godt nok.

Vinen er komponeret af tre varianter af Nebbiolo, eller Spanna, som piemonteserne ynder at kalde deres yndlingsdrue. Michet, Lampia og Rosè hedder klonerne, der alle er rent lokale kloner.

Druerne dyrkes på en syd-sydøstvendt skråning 380 m over havet, hvilket i sig selv er et godt udgangspunkt for fine druer, men det er jordbunden, der gør forskellen her. Den normalt for området så kalkrige jord er på netop denne skråning et forholdsvis højt indhold af mergel og ler, som bidrager med en særlig rygrad til vinen.

Giribaldi producerer årligt ca. 12.000 flasker Barolo. Vinen er dyb rubin rød med en let purpur glød. En vedholdende frugtrig duft, blandet med florale indtryk og et let præg af kirsebær vælder dig i møde når vinen slynges i glasset. I munden er vinen tør med en stringent syre, som efterlader en fornemmelse af varme, styrke og en anelse tobak i den lange finish.

Denne vin er født til et langt liv. Skal den drikkes nu, så hav tålmodighed og lad vinen ilte på en karaffel 2 - 3 timer først. For de mere tålmodige, så læg en kasse eller to i kælderens, og glæd dig til en vinoplevelse ud over det sædvanlige om yderligere 5 - 10 år.

Der er mange bud på hvad en Barolo skal drikkes til, og mange kraftige kødretter er da også et fint valg, men der er intet der kommer op på siden af trøfler - og gerne de hvide, hvis de kan skaffes. Denne kombination er et af den gastronomiske verdens vidundere.

Drik den af store tulipanglas, og server den ved 17 - 18°C. Den smager dejligt nu, men som sagt skal der lidt tålmodighed til.

Producent:	Vini Giribaldi
Druer:	Nebbiolo (100%)
Oprindelse:	Cascina Fontanin i Casiglione Falletto, Piemonte
Alkohol:	14,3 %
Denomination:	DOCG

Pris: Kr 210.-