



Vini Giribaldi

Langhe Rosso



"Arsig"

CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Langhe Rosso er som regel tegn på noget spændende eller anderledes, og med Arsig har Giribaldi endnu engang kastet sig ud i sjove og skæve eksperimenter - og sluppet godt fra det.

Her er der tale om et andet blend end Giribaldi's Langhe Rosso Dame & Fuet, nemlig Pinot Nero og Barbera - og det er godt.

De to sorter er også her startet som to adskilte vine. Begge har efter presning ligget 5 døgn på skallerne ved 30 -35°C. Herefter har de ligget 20 måneder på barriques, inden de er blandet og hældt på ståltank i 60 dage. Først herefter er de blevet tappet på flaske og modnet yderligere 3 måneder, inden herlighederne frigives til alle de forventningsfulde og tålmodige kunder, der har ventet.

En klar dyb rubin rød farve, en varm og blød næse, der minder lidt om Dame & Fuet, bare blødere, samt en lang og lidt rustik smag af vanille og tobak, samt den karakteristiske efterårsjord runder denne vin af.

Skal der peges på noget der særligt egner sig til et glas Arsig, må det være grydestegte duer eller fasaner - og giv endelig saucen et godt skvat af vinen sammen med lidt enebær. Retter med faste salte oste og olivenolie, som Spagetti Aglio Olio f.eks. er også et godt bud på en følgesvend til denne skønne vin.

Producent:	Vini Giribaldi
Druer:	Pinot Nero (90%) og Barbera (10%)
Oprindelse:	San Lorenzo i Calupo, Piemonte
Alkohol:	14,0 %
Denomination:	DOC

Vinen kan gemmes i minimum 8 år fra høståret, men den er også fin at drikke nu.

Nyd den af store tulipanglas, og server den ved 17 - 18°C.

Pris: Kr 125.-