



# Vini Giribaldi

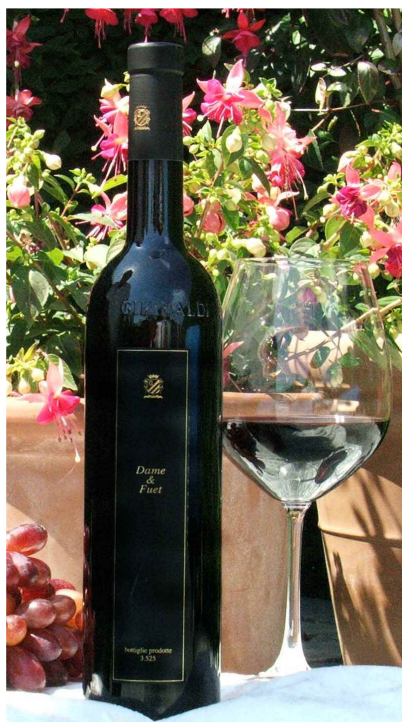
## Langhe Rosso



### "Dame & Fuet"

**CIAO VINO**

Den lille importør med de store vine



Når der står Langhe Rosso på etiketten af en flaske vin, er det tid at blive nysgerrig, for der er som regel lagt op til eksperimenter i den helt store stil. Langhe Rosso DOC tillader stort set alt, og Giribaldi har bestemt ikke ladet denne chance passere forbi, uden at forsøge noget anderledes. Resultatet kan sagtens tale for sig selv, men vi hjælper den alligevel lidt på vej.

Tricket er, at tage to absolut topklasse vinmarker med hver sin topklasse druesort, og så forsøge sig frem. Resultatet blev Nebbiolo høstet på højen Sori Sopra i Rapalino, Diano d'Alba fra vinstokke, plantet i 1968, og Pinot Nero fra toppen af San Lorenzo i Calupo, Rodello, 450 meter over havet.

Vinene er først lavet særskilt, men efter helt samme metode. 5 døgn på skallerne ved 30 - 35°C efter presningen, og derefter 23 måneder på barriques inden de blandes og hældes på ståltanke i 55 døgn. Det hele afsluttes med yderligere 3 måneder på flaske inden de ca. 2.500 flasker sendes på markedet.

En lys rubin rød farve kendetegner både Nebbiolo og Pinot Nero. Frugt og bær præger næsen, mens smagen leder tankerne hen på en elegant blanding af vanille, moreller og vilde bær. Fornemmelsen af stor velsmag bliver hængende længe efter vinen er sunket og efterlader en let symfoni af tobak, vanille og frugt.

Denne vin er som skabt til retter med svampe. Trøfler, Karl Johan, kantareller eller bare vores hjemlige markchampignon spiller fint sammen med Dame & Fuet. Lad det hele få følgeskab af en lammekølle eller dyreryg. Så bliver det ikke meget bedre.

Vinen kan gemmes i minimum 10 år fra høståret, men den er også fin at drikke nu.

Find de store tulipanglas frem, og server den ved 17 - 18°C.

Producent:	Vini Giribaldi
Druer:	Nebbiolo (50%) og Pinot Nero (50%)
Oprindelse:	Calupo i Rodello og Rapalino i Diano d'Alba, Piemonte
Alkohol:	13,2 %
Denomination:	DOC

**Pris: Kr 125.-**