



Vini Giribaldi Barbaresco



CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Vi er heldige at have mulighed for at have denne vin med i vores udvalg fra Giribaldi. Hans Barbaresco er umådelig populær i Piemonte, og selv om der produceres enorme mængder af Barbaresco i Piemonte, så er netop Giribaldi's godt 14.000 flasker årligt, solgt lige så hurtigt han frigiver den. Det tyder på en fremragende vin til prisen, og det er da også det, der er tilfældet.

Vinen er lavet af de samme tre varianter af Nebbiolo, som husets Barolo er baseret på, nemlig Michet, Lampia og Rosè, men herefter begynder forskellene at træde ind.

Druerne dyrkes på en syd-vestvendt skråning i 350 meters højde i Glicine, der er hjertet i en af Barbaresco områdets bedste, og mest berømte lokaliteter, Nieve. Her varierer jorden meget mellem kalkrig mergel og ler. Når druerne prægnes forskelligt af undergrunden og blandes under vinificeringen fremkommer den karakteristiske Barbaresco finesse, som mange faktisk foretrækker frem for den mere stringente Barolo.

Det lykkedes os at sikre os et beskedent parti. Vinen er nu flot rubin rød med en let strejf purpur. Bouquet'en er ungdommelig blomsteragtig, især præget af vilde roser, samt lidt hindbær og en anelse kanel. Munden fyldes af en fin afbalanceret tør smag, hvor vanille, læder og tobak allerede viser sig. En fin lang finish med et lille bittert smæld med halen runder denne lækkerbidsken af en vin af.

Som sædvanligt borger Nebbiolo-druerne for et langt liv. Husk at omhælde den i god tid inden den drikkes, eller lad den ligge 3 - 4 år endnu. Det vil den helt sikkert belønne dig rigeligt for.

Syren i denne vin kan meget vel være et bud på partneren til juleanden eller andre kødretter med fede sovse. I Italien er en af vores favoritter krondyrcarpaccio med trøfler og Parmasan eller en god gang Risotto med svampe. Det er simpelt, smukt og usandsynligt delikat sammen med en god Barbaresco.

Vin vil udvikle sig og holde mindst 10-15 år efter høståret.

Drik den af de største tulipanglas du kan finde, og server den ved 17 - 18°C.

Producent:	Vini Giribaldi
Druer:	Nebbiolo (100%)
Oprindelse:	Glicine i Nieve, Piemonte
Alkohol:	13,8 %
Denomination:	DOCG