

Anzivino Bramaterra

Rødvin / Piemonte / Piemonte

Produsent: **Anzivino**

Årgang: 2016

Land: Piemonte, Italia

Distrikt: Piemonte

Område: Bramaterra

Drue: 10% Bonarda, 20% Croatina,
60% Nebbiolo, 10% Vespolina

Veil. pris horeca: 207,92 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 259.90,-

EDP nr. : 4729562

SAP nr. : 9050657

Vinmonopol nr. : 7315401

Innhold:

Syre:5,5

Sukker:< 3

Alkohol:13,5



Om produsenten

I 1998 flyttet Sabrina og Emanuele til Gattinara for å pusse opp ett gammelt destilleri for å bygge det om til ett vineri og bli vinbønder. De kom fra finansiell bakgrunn i Milano men fant etter hvert ut at de ville jobbe med kroppen og naturen. Sabrinas bestefar hadde lenge vært Gattinaras tørnebygger og han hadde sammen med hennes far vist henne hvordan man jobbet med vindruer og prosessen med å lage vin. Luigi som var bestefaren var litt av en legende i Gattinara da han som en av de første brukte metoder som i bordeaux for å behandle vinmarkene og bekjempe mugg allerede på 1930-tallet. I dag er fokuset på å ivareta tradisjon og løfte kvaliteten i vinmarks arbeidet. De sørvendte vinmarkene i Gattinara fjellene gir soleksponering som er viktig i det kjølige klimaet for å få full modning på druene som de jobber med. Nebbiolo er i fokus, men de jobber også med Bonarda, Vespolina, Croatina og Erbaluce. I kjelleren brukes store slovenske eikefat for deres Gattinara DOCG, men også 500L Allier eikefat for å lage raffinerte dufter og smaker som løfter vinene.

Vinifikasjon

Kontrollert fermentering på ståltank og modnet 18 måneder på store brukte fat i tillegg til 6 måneder på flaske.

Smaksbeskrivelse

Fokusert og saftig, preg av røde bær og tørket frukt over integrert fat, fast og lang ettersmak.

Passer til

Lam og sau, Småvilt og fugl, Storfe