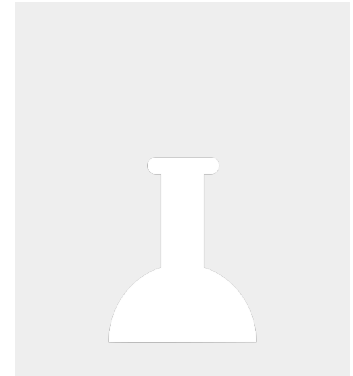


Claudio Boggione Barolo Brunate Magnum

Rødvin / Italia / Piemonte

Produsent: [Claudio Boggione](#)
Årgang: 2017
Land: Italia
Distrikt: Piemonte
Område: Barolo
Drue: 100% nebbiolo

Veil. pris horeca: 999.91 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 1249.9,-
EDP nr. : 9067344
SAP nr. : 9067344
Vinmonopol nr. : 12531605



Innhold:
Syre:6.3
Sukker:< 3
Alkohol:14,5 %

Om produsenten

Claudio Boggione, eier og vinmaker, er tredje generasjons Barolo produsent. Hans bestefar Antonio grunnla vingården og den befinner seg i hjertet av den kjente Barolo cru-en «Brunate». Kort etter andre verdenskrig dyrker Antonio en 1,1 hektar vinmark som er i dag 60 år gammel. I flere ti-år solgte Boggione druer til flere topp Barolo-hus, men fra 2006, når Claudio tok over vingården, begynte han å flaske all vin under Barolo «Brunate» DOCG.

Vingården ligger midt i hjertet av Brunate. Vinmarkene ble dyrket i 1957 og blant de eldste i appellasjonen. Med sitt unike jordsmonn av sand og kalkstein produseres det lave avlinger med elegante druer. Vinmarkene dyrkes og drives etter økologiske prinsipper, og i 2006 ble vinmarkene sertifisert økologisk av organisasjonen «The Green Experience».

I kjelleren har Boggione et tradisjonelt syn på vinmaking. Deres mål er og produserer vin med kraftig og ren frukt. Vinene er spontan fermentert og vinene ligger på skall på rundt 3-4 uker under lav temperatur for å få en sakte ekstraksjon av farge og tannin. Etter fermenteringen lagres vinene på store gamle eikefat i rundt 3 år. Etter ytterligere 1 år lagring på flaske i kjelleren lanseres vinene.

Vinifikasjon

1,1ha vinmark. Øko siden 2016 årgang. Håndplukket. Spontanfermentert. 30 måneder på franske og slavonske Botti i 3 år, etterfulgt av litt flaske lagring.

Smaksbeskrivelse

God syre, fedme og konsentrasjon, rene tanniner og en lang fast ettersmak.

Passer til

Storfe, Lam og sau, Storvilt