

# Crissante Alessandria Barolo Capalot

Rødvin / Italia / Piemonte

Produsent: [Crissante Alessandria](#)

Årgang: 2017

Land: Italia

Distrikt: Piemonte

Område: Barolo

Drue: 100% nebbiolo

Veil. pris horeca: 479.88 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 599.9,-

EDP nr. : 9069460

SAP nr. : 9069460

Vinmonopol nr. : 13374501

Innhold:

Syre:5.9

Sukker:0.4

Alkohol:14,5 %



## Om produsenten

Crissante Alessandria ble etablert i 1958 når Crissante Alessandria og hans kone Teresa bestemte seg for å lage vin på druer fra familiens vinmarker. Familien pleide normalt å selge druen til de beste vingårdene i Langhe i Piemonte, men Crissante og Teresa så et enormt potensial i familiens vinmarker.

Den første vinen ble laget på druer fra cruene Roggeri og Capalot i landsbyen La Morra i en tradisjonell stil. Over de neste årene kjøpte Crissante og Teresa mer vinmarker og på 80-tallet kunne de begynne å tappe Roggeri og Capalot som separate cuveer. I 2007 tilegnet de seg en unik parsell i cruen Galina som også tappes som en individuell cuvee.

I dag eier Crissante Alessandria rundt 6 hektar vinmark og lager vin fra Barolo Roggeri, Barolo Capalot, Barolo Galina, Barolo La Punta Capalot Mac Magnum, Dolcetto D'alba, Barbera d'Alba superiore RUGE', Langhe Nebbiolo and nebbiolo rosè. Vinifiseringen er for det meste tradisjonell med lange gjæring, «pump-over» og «punch-down» og vinene lagres i en passende balanse mellom små, mellomstore og store eikefat. Vinene er elegante og aromatiske med fokus på fruktighet og kompleksitet.

## Mer om vinen

Vinmark Capalot (sørlige La Morra) på totalt 0,5 ha. Sør/øst eksponering. Kalk og med fin kornete sand.

## Vinifikasjon

Fermentering på ståltank i 14 dager. Lagret 24 måneder på store Slovenske fat.

## Smaksbeskrivelse

Preget av røde bær, tørket frukt og overtoner av blomst. Tørr og frisk, modne tanniner med krydret ettersmak og lang avslutning.

## Passer til

Småvilt og fugl, Ost, Storfe, Lam og sau