

# Crissante Alessandria Langhe Nebbiolo

Rødvin / Italia / Piemonte

Produsent: [Crissante Alessandria](#)

Årgang: 2021

Land: Italia

Distrikt: Piemonte

Område: Langhe

Drue: 100% nebbiolo

Veil. pris horeca: 303.9 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 379.9,-

EDP nr. : 9069459

SAP nr. : 9069459

Vinmonopol nr. : 13374301

Innhold:

Syre:6.2

Sukker:0.6

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 druene 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 gjæringer, «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 i La Morra, plantert 2009. Østlig eksponering. Total vinmark på 0,2 ha.

## Vinifikasjon

Fermentering på ståltank i 10 dager sammen med skall. Lagring 12 måneder på 225 L fat. Ingen nye fat.

## Smaksbeskrivelse

Saftig, sval og litt utviklet, preg av mørke bær, krydder og litt tre. Fast ettersmak.

## Passer til

Lyst kjøtt, Småvilt og fugl, Storfe, Lam og sau, Fisk