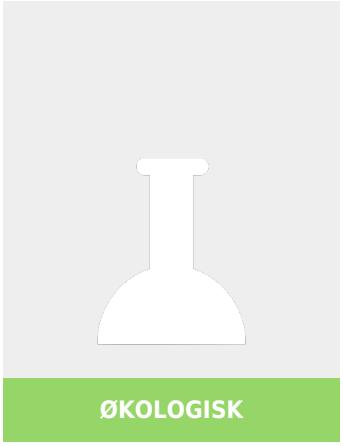
Claudio Boggione Barolo Brunate

Rødvin / Italia / Piemonte



Produsent: Claudio Boggione
Årgang: 2021
Land: Italia
Distrikt: Piemonte
Område: Barolo
Drue: 100% nebbiolo

Veil. pris horeca: 531.12 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 659.9,-
EDP nr. : 5512256
SAP nr. : 9092861
Vinmonopol nr. : 11176401

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 Batolo «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 årgång. Håndplukket. Spontanfermentert. 30 måneder på franske og slavonske Botti i 3 år, etterfulgt av litt flaske lagring.

Smaksbeskrivelse

Mørk rubinrød. Kirsebær og jordbær med hint av tobakk og jord. God syre, fedme og konsentrasjon, rene tanniner og en lang fast ettersmak.

Passer til

Storfe, Lam og sau, Svinekjøtt

Bygdøy Allé 23
0262 Oslo
Norge

Tlf:+47 23 20 32 00
post@lamarcwines.com
https://lamarcwines.com