



TOMASO GIANOLIO BARBERA D'ALBA DOC

25330



BESKRIVELSE

Vingården Gianolio er en lille vingård i Fossano i Cuneo provien. Her har Tomaso Gianolio gjort en dyd ud af at producere autentiske klassiske italienske vine, hvor gode gamle håndværkstraditioner holdes i hævd.

Tomaso Gianolio producerer både Barbaresco, Barolo og naturligvis Barbera d'Alba. Ærkeklassiske og ærlige vine der er typiske for deres oprindelse og så til en rigtig fornuftig pris!

Tomaso Gianolio Barbera D'Alba DOC (Italiensk oprindelsesgaranti der står for Denominazione di Origine Controllata) producerer vinen på udvalget druer fra Langhe-området i Cuneo-provinsen. Jordbunden består af kalk- og lerholdig mergel.

Alle Barberadruerne til denne vin er høstet med håndkraft, hvilket sikrer en selektiv udvælgelse af druerne, så kun de bedste indgår i Tomaso Gianolios vine.

Vinifikation sker med mellemlang til lang maceration af drueskallerne. Her bliver drueskallerne i vinen for at afgive farve og tannin til vinen. Fermentering sker ved kontrolleret lav temperatur for at bevare friskheden i vinen. Herefter lagres vinen i 12 måneder på egetræsfade, før den klares og tappes på flaske.

Tomaso Gianolio Barbera D'Alba DOC har en rubinrød farve, som med alderen vil blive granatrød. Duften er dyb, behagelig og frugtrig med et strejf af kirsebær. Smagen er tør, fyldig og afbalanceret med let bitter eftersmag, hvilket kendetegner en god Barbera.

Land
Italien

Region
Piemonte

Distrikt
ALBA

Årgang
2020

Alc %
14.5

Lukning
Korkprop

Størrelse
75 cl

Antal pr. kolli
6

Druetype
Barbera

Drueandel
Barbera 100 %

Potentiale
1-3 år, Drikkeklar

Skala rødvin
Fyldig

Tilføj til kurv antal (B2C)
0

Tilføj til kurv antal (B2B)
0