



Falletto Barolo Vigne Le Rocche

Årgång 2016

Art. nr 90165

Pris 3.349 kr

Storlek 750 ml

Producent Azienda Agricola Falletto di Bruno Giacosa

Ursprung Piemonte, Barolo, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Nebbiolo

Alkoholhalt 15%

Sortiment Privatimport

Karaktär Vinet är strukturerat och komplext, med inslag av mörka kryddor, färsk röd frukt, torkade örter och lyft floralitet. Vinet är fylligt, syran pigg, tanninerna finmejslade och avslutet är långt och välbalanserat.

Tillverkning Druvorna avstjälkades och krossades varsamt innan alkoholjäsningen inleddes i rostfria ståltankar. Jäsning och maceration varade i 25 dagar innan vinet fördes över till ekfat för vidare lagring.

Lagring Vinet lagrades 32 månader i äldre franska botti om 11000 liter, och fick sedan ytterligare 10 månaders flasklagring innan release.

Passar till Vällagrade och kraftiga ostar som Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano eller Gouda

Information 90 flaskor och 12 magnumbuteljer lanseras i Systembolagets webbsläpp den 8 februari.



Om producenten

Bruno Giacosa kan med rätta kallas en av de största vinmakarna i vår tid, och har en långtgående historia av att producera ikoniska viner. Däremot var han sällan mer specifik än ovan med att beskriva den process med vilken han skapade sina viner, och han var nästan lika känd för sin blygsamhet som för djupet och komplexiteten i sina bästa buteljeringar av Barbaresco och Barolo.

I och med köpet av vingården Falletto i Serralunga d'Alba 1982 så började man buteljera under två olika etiketter – Azienda Agricola di Falletto di Bruno Giacosa för viner gjorda på frukt från egna vingårdar, samt Casa Vinicola Bruno Giacosa för viner gjorda på köpt frukt. Vinerna kan också ha antingen en vit eller röd etikett, där den röda står för Riserva-buteljeringarna som endast produceras i exceptionella årgångar och i små kvantiteter.