



# Falsetto Barbaresco Asili Riserva Magnum

**Årgång** 2016

**Art. nr** 94364

**Pris** 9.529 kr

**Storlek** 1500 ml

**Producent** Azienda Agricola Falsetto di Bruno Giacosa

**Ursprung** Piemonte, Italien

**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Nebbiolo

**Alkoholhalt** 14,5%

**Sortiment** Privatimport

**Karaktär** Mogna körsbär, röda vinbär och nypon samsas med mer örtiga smaker av enbär och menthol. Tillsammans med en tydlig mineralitet och en bestämd tanninstruktur påvisar vinet både lagringsduglighet och matvänlighet i en komplex och oerhört balanserad förpackning.

**Tillverkning** Druvorna avstjälkades och krossades varsamt innan alkoholjäsningen inleddes i rostfria ståltankar. Jäsning och maceration varade i 20 dagar innan vinet fördes över på ekfat för vidare lagring.

**Lagring** Vinet lagrades 20 månader i äldre franska botti om 11000 liter, för att sedan lagras ytterligare 30 månader på flaska.

**Passar till** Rödvinbräserverad vildfågel med polenta, syltlök och färska örter.

**Information** Riserva-serien känns igen på sin distinkt vinröda etikett, och görs enbart i exceptionella årgångar.



## 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 Falsetto i Serralunga d'Alba 1982 så började man buteljera under två olika etiketter – Azienda Agricola di Falsetto 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.