

Giacomo Grimaldi Barolo 2015

Giacomo Grimaldi

Piemonte, Italien | Nr: 95130 | Pris: 299 kr | Flaska, 750 ml



Färg

Mörk, tegelröd färg.

Doft

Komplex, kryddig doft med fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, rosor, nypon, hasselnötter, bergamott och kanel.

Smak

Komplex, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, rosor, nypon, hasselnötter, svart te, pomerans och kanel.

Odlingsområde

Två vingårdar i byarna Barolo och Novello.

Jordmån

Kalkrik lera.

Druvsorter

Nebbiolo

Storlek på vingård

3 hektar.

Skörd

Druvorna till vinet är skördades för hand vid optimal mognad.

Vinifieringsteknik

Efter pressning får vinet jäsa på druvskalen med enbart naturlig jäst innan det förs över till ekfat där det sedan vilar fram till buteljering.

Lagring

Vinet har lagrats i 24 månader på ekfat.

Historik

Familjen Grimaldi har odlat druvor sedan 1930 men det var först 1996 när Ferruccio Grimaldi tog över som de började sälja vinet under egen etikett och inte till andra vinmakare i byn som de gjort tidigare. Ferruccio har sedan han tog över även lyckats köpa flera



Panache Sweden
panachesweden.se