

Barolo Riserva Cascina Dardi 2007

Alessandro e Gian Natale Fantino

Piemonte, Italien | Nr: 93118 | Pris: 599 kr | Flaska, 750 ml



Färg

Mörk, röd färg med tegelnyans.

Doft

Komplex, kryddig, utvecklad doft med fatkaraktär, inslag av torkade fikon, nypon, choklad, pomerans, tobak, rosor, sandelträ och vanilj.

Smak

Komplex, kryddig, utvecklad smak med fatkaraktär, inslag av torkade fikon, nypon, kakao, pomerans, kardemumma, ceder, rosor och vanilj.

Odlingsområde

Monforte, vingården Cascina Dardi (Bussia).

Jordmån

Sandig lera.

Druvsorter

Nebbiolo från 60-åriga vinrankor.

Storlek på vingård

8 hektar totalt för hela egendomen.

Skörd

Druvorna skördas för hand.

Vinifieringsteknik

Efter skörd och pressning får vinet jäsa med skalen utan tillsatt jäst under 30 dagar i vertikala öppna träfat, så kallade Tine. Vinet dras vinet om till stora slavonska ekfatliggare (Botti) där det vilar i fem år innan buteljering.

Lagring

Vinet dras vinet om till stora slavonska ekfatliggare (Botti) där det vilar i fem år innan buteljering.



Panache Sweden
panachesweden.se