

2015 Barolo "Cannubi", E. Pira & Figli, Chiara Boschis, Piemonte

E. Pira & Figli, Chiara Boschis

E. Pira & Figli, ledet af Chiara Boschis, hører til blandt de mest respekterede navne i Barolo. Domainet er kendt for et omhyggeligt markarbejde, lave udbytter og en vinifikation, der balancerer tradition og modernitet. Arbejdet i marken bygger på organisk dyrkning og et stærkt fokus på druesundhed, mens kælderens styres med præcision og nænsomhed. Ambitionen er at skabe elegante, dybt fokuserede og strukturerede vine, hvor Nebbiolos finesse står klart i centrum.

Piemonte

Barolo ligger i Langhe-området i Piemonte og er kendt for Nebbiolo-vine med tanninrig struktur, høj syre og et markant terroirudtryk. De kalk- og lerholdige jorde varierer markant mellem kommunerne, hvilket giver alt fra ranke og kølige udtryk til dybe, kraftfulde og mørkere stilarter. Området er internationalt anerkendt for at producere vine med stor lagringsevne, præcision og kompleksitet.

Vinen

Cannubi er Barolos mest ikoniske cru, kendt for at kombinere kraft og finesse på en næsten perfekt måde. I 2015 - en moden og varm årgang - viser vinen en tæt, dyb frugt med modne tanniner og en blødere tekstur end i køligere år. Stilen er generøs og intens, men stadig med Cannubis karakteristiske elegance og løft.

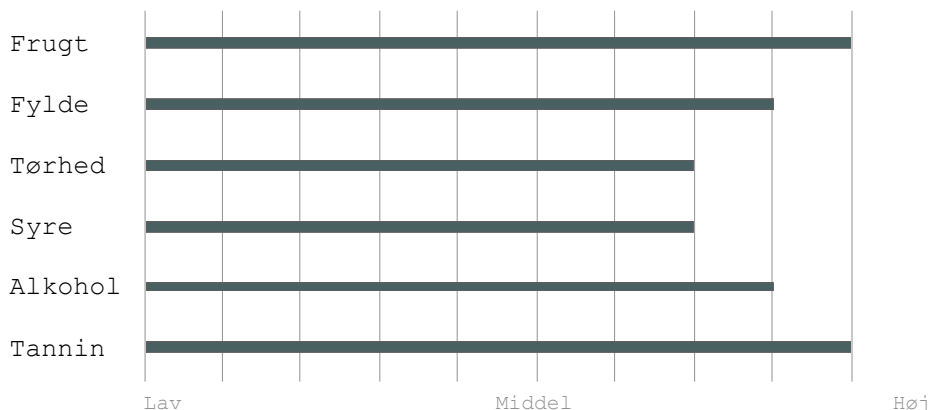
Primære aromaer: Mørke kirsebær, rosenblade, tjære, lakrids, tobak, skovbund, tørrede krydderier og jord.

Mad forslag: Prøv til braiseret okse eller vildt med rosmarin.

Servering: Serveres ved cirka 16° i Bourgogneglas. Drikkes bedst mellem 2023-2048.



Smagsprofil



Rødvin



2015



Piemonte

Italien



Nebbiolo