

2017 Barolo "Mosconi", 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

Mosconi er en af Monforte d'Albas mest prestigefulde enkeltmarker og er kendt for kraftfulde, dybe og strukturerede Barolo-vine. Vinen fremstilles med lang maceration og nænsom ekstraktion, efterfulgt af harmonisk lagring, så markens naturlige kraft balanceres af elegance og klarhed. Udtrykket er intenst, detaljeret og bygget til lagring.

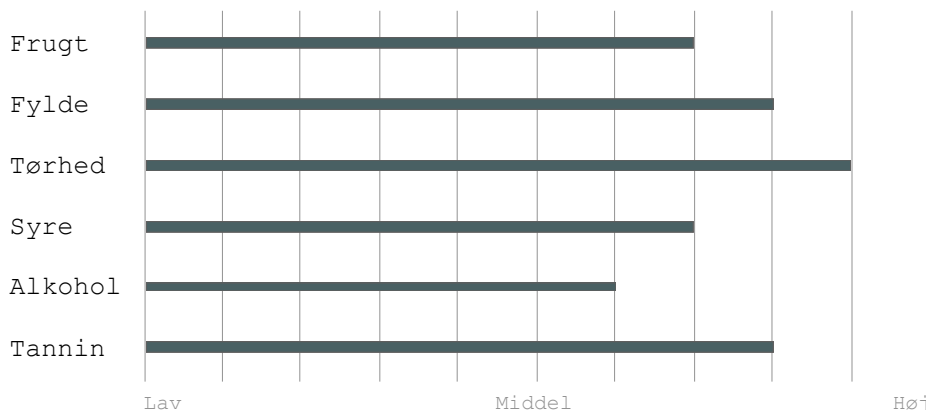
Primære aromaer: Kirsebær, tørrede tranebær, rosenblade, viol, tjære, lakridsrod, tobak, balsamico, appelsinskal og jern.

Mad forslag: Prøv til braiseret oksehale med tomat, urter og polenta.

Servering: Serveres ved cirka 16° i Bourgogneglas. Drikkes bedst mellem 2026-2040.



Smagsprofil



Rødvin



2017



Piemonte

Italien



Nebbiolo