

2018 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 i 2018 viser en mere elegant og afdæmpet stil end de kraftigste årgange. Året var køligere og mere udfordrende, hvilket har givet en vin med større lethed, fin syre og en mere aromatisk profil. Tanninerne er faste, men ikke aggressive, og vinen har en floral, løftet karakter, som er typisk for Cannubi i mere klassiske år.

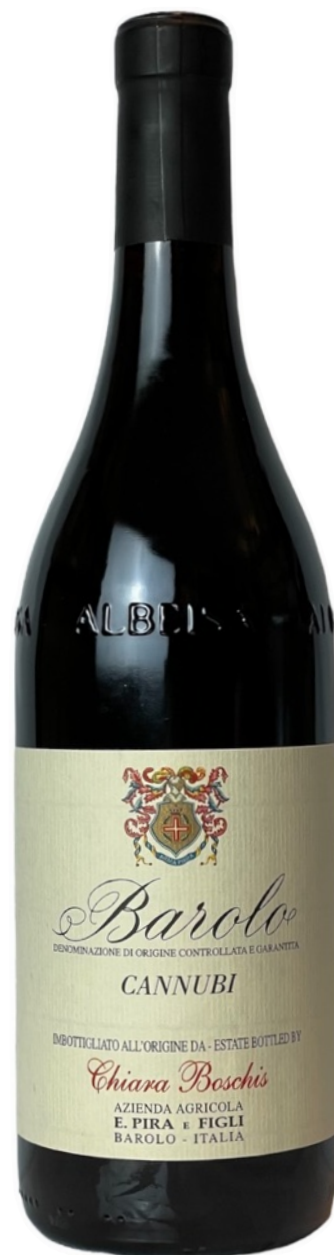
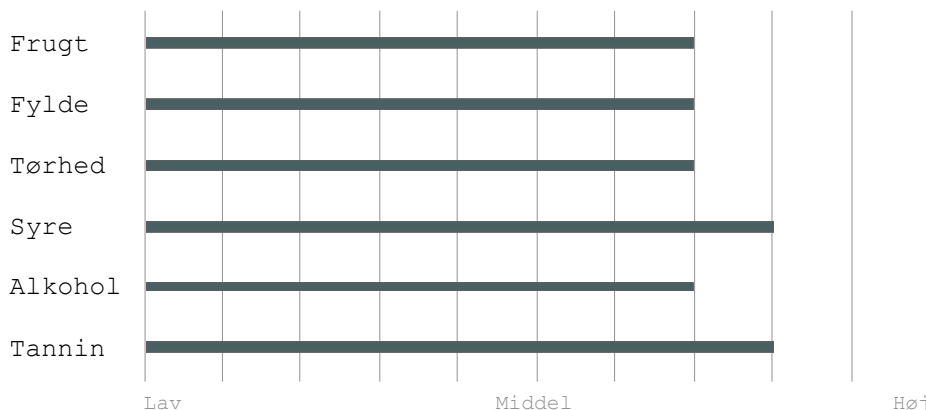
Primære aromaer: Røde kirsebær, rosenblade, viol, lakrids, tjære, tobak, urter og jord.

Mad forslag: Prøv til braiseret oksekød eller svamperetter.

Servering: Serveres ved cirka 16° i Bourgogneglas. Drikkes bedst mellem 2024-2042.



Smagsprofil



Rødvin



2018



Piemonte

Italien



Nebbiolo