

2024 Barbera d'Alba Paolino

Ca' del Baio

Ca' del Baio

Ca' del Baio er Grasso-familiens vingård i Treiso og har været familieejet gennem fire generationer. De 31 hektar egne vinmarker ligger i Barbaresco, Treiso og Trezzo Tinella. Sortimentet bygger på Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Moscato, Chardonnay og Riesling, med Barbaresco som historisk tyngdepunkt. Familien arbejder efter The Green Experience, uden syntetiske herbicider og kemisk gødning, og holder indgrebene i kælderen nede for at bevare forskellene mellem drue, mark og årgang.

Piemonte

Piemonte ligger i det nordvestlige Italien, hvor vinmarkerne samler sig på bakkerne ved foden af Alperne og langs de liguriske Appenniner. Regionen har ikke én fælles stil. I syd ligger Langhe, Roero og Monferrato; længere mod nord ligger Alto Piemonte. Nebbiolo står bag mange af de mest strukturerede og lagringskrævende rødvine, især Barolo og Barbaresco, mens Barbera og Dolcetto ofte giver mere umiddelbare rødvine. Blandt de vigtige grønne druer er Moscato Bianco, Cortese og Arneis. Asti og Alta Langa viser to helt forskellige mousserende traditioner, mens Brachetto giver aromatiske røde vine. Et kontinentalt grundpræg, kuperede marker og store forskelle i jordbund og eksponering gør, at selv nærliggende appellationer kan smage tydeligt forskelligt.

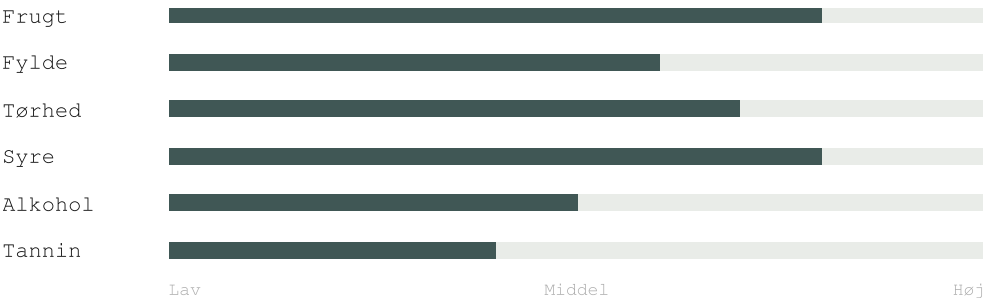
Vinen

Paolino er Ca' del Baios saftige og ligefremme Barbera d'Alba, opkaldt som en personlig del af familiens sortiment. Årgang 2024 gærer og modner uden fad, så Barbera-druens naturlige syre og rene frugt ikke bliver pakket ind i egetræ. Resultatet er en let til mellemfyldig rødvin med frisk energi, bløde tanniner og en stil, der fungerer bedst ved bordet og gerne må serveres en smule kølig. Sæt den ved cirka 14-15 grader til pizza med tomat og mozzarella, pasta, charcuteri eller en enkel ragù. Den er skabt til at blive drukket ung og behøver ikke lang dekantering. Netop fraværet af fad gør Paolino til en præcis hverdagsfortolkning af Barbera: generøs nok til mad, men frisk nok til endnu et glas. Syren gør den særlig sikker til tomatbaserede retter og skærer fint gennem fedme.

Primære aromaer:	Mørke kirsebær, brombær, viol, krydderurter og strejf af lakrids.
Madforslag:	Prøv til pizza med tomat og mozzarella og frisk basilikum.
Servering:	Serveres ved cirka 14° i Bordeauxglas. Drikkes bedst inden 2030.



Smagsprofil



2024



Rødvin



Barbera



Piemonte
Italien