



CA' DEL BAIO

VITICOLTORI IN TREISO E BARBARESCO

### FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Nebbiolo

Lagring: 10-15 mdr. på store fade (20-30 hl).

Alkohol: 14.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06019012435

Anbefales til:



## 2024 LANGHE NEBBIOLO BRIC DEL BAIO DOC

### Ca' del Baio, Piemonte

#### Distriktet

Langhe DOC/DOP dækker over hele Cuneo provinsen i det nordvestlige Italien og spænder dermed også over et bredt spektrum af vine - såvel røde som hvide. Navnet Langhe anvendes bl.a. for vine fra fx Alba, Roero, Dogliani ommunerne, men også fra distrikterne Barolo og Barbaresco, såfremt de ikke er produceret på 100% Nebbiolo, som påkrævet for netop disse vine. Hvis DOC/DOP Langhe bliver efterfulgt af en druesort på etiketten, skal druesorten udgøre min. 85% af vinen.

Langhe Nebbiolo DOC blev introduceret i 1993 og omfatter skråningerne omkring Alba med områder som Barolo og Barbaresco. Loven kræver et minimum på 85% Nebbiolo, som således ofte suppleres med fx Barbera eller andre druer.

#### Producenten

Ca' del Baio har igennem 4 generationer og siden 1880 været ejet og drevet af familien Grasso. Familien råder i dag over en fornem portefølje af marker i nærheden af landsbyen Treiso (7 km. fra Alba), samt i selve Barbaresco. De har således parceller i nogle af de bedste marker i området, herunder i "Asili", "Valgrande", "Marcarini" og "Pora". Ca' del Baio har (naturligvis) primært tilplantet markerne med Nebbiolo, men de dyrker også Barbera, Dolcetto, Moscato, Chardonnay og... Riesling! Det er 3. og 4. generation, i skikkelse af Giulio Grasso og sine to ønologuddannede døtre, Paola og Valentina, der sammen har ansvaret for driften i dag, men især Paola har løbende fået overdraget en stadig større del af ansvaret.

Ca' del Baio har de senere år gennemgået en fantastisk positiv udvikling og har evnet at kombinere tradition og innovation på bedste vis. Rustfrie ståltanke, store klassiske fade på 20-30 hl. (fra topproducenten Gamba) og mindre fade af 500 og 225 l. bruges med sikker fornemmelse for at skabe store vine i fulden harmonisk balance. Under gæringen bruger man kun druernes naturlige gær og tilsætter ikke andet til vinen end en meget begrænset mængde SO<sub>2</sub> (svovldioxid), som er med til at sikre vinene en god udvikling under modningen på flaske.

Førende italienske og internationale vinguides er i dag enige om at placere Ca' del Baio blandt eliten af producenter i Barbaresco, og det var således slet ikke nogen tilfældighed, at Giulio Grasso i 2016 fik tildelt den meget fornemme pris "Viticoltore dell'anno" (Årets "vinmager") af den højt respekterede italienske vinguide "Gambero Rosso".

#### Produktet

"Bric del Baio", Langhe Nebbiolo laves på 100% Nebbiolo druer, som hentes på en håndfuld topparceller i Treiso og Barbaresco. Disse parceller har det til fælles, at de alle vender mod vest, er beplantet i 2001 og består hovedsageligt af kalk- og mergelholdig undergrund, noget som giver både finesse, aroma og struktur til vinene. Vinen er gæret på ståltanke og overføres derefter til slavoniske træfade (20-30 hl. "botti" fra Gamba), hvor den gennemgår en malolaktisk gæring og bliver derefter modnet i 10-15 måneder.

Vinen har en flot, dyb, rubinrød farve. I duften afslører den klassiske frugtrige toner af syltede kirsebær og blommer. Smagen er kompleks og kødfuld med en elegance, som gør den behagelig allerede i sin ungdom. Det er en meget harmonisk og charmerende vin - typiske kvaliteter for store vine fra Piemonte. Prøv den til klassiske italienske retter med kalv, okse, lam eller til pastaretter. Også velegnet til hvidskimmeloste. Serveringstemperatur: 16-18°C.

