



CA' DEL BAIO

VITICOLTORI IN TREISO E BARBARESCO

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Nebbiolo

Lagring: 8 måneder på tank

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06015712435

Anbefales til:



2024 LANGHE NEBBIOLO DOC

Ca' del Baio

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 stadig 3. generation, i skikkelse af Giulio Grasso, som har ansvaret for driften - godt hjulpet af sin kone Luciana. De to ønologuddannede døtre, Paola og Valentina, er som 4. generation også en del af foretagendet og får løbende 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 i fin harmoni. Under gæringen bruger man kun druernes naturlige gær og tilsætter ikke andet til vinen end en meget begrænset mængde SO₂ (svovldioxid), som er med til at sikre vinene en god udvikling under modningen på flaske.

Vinene fra Ca' del Baio har nu vundet plads blandt eliten i både italienske og internationale vinguides, 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

Ca' del Baios Langhe Nebbiolo laves på en selektion af Nebbiolo druer fra nogle af vinhusets parceller som er beplantet i 2007 og 2008. Flere af dem ligger på kalkholdig undergrund, noget som fremhæver finessen og aromaen i vinene. Mens husets forskellige Barbaresco-vine gæres dels på 20-30hl. træfade og på barriques, bliver Langhe Nebbiolo gæret på temperaturregulerede rustfrie ståltanke og senere modnet i 8 måneder på tank..

I duften har Langhe Nebbiolo druens klassiske frugtrige toner af modne kirsebær og blommer. Smagen er umiddelbar og sprød, utrolig ren i stilen, med Piemontes typiske tørhed og fine krydderier. En meget sympatisk og charmerende vin, som vil klæde ikke for voldsomme kød- eller grønsagsretter.

