



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Nebbiolo

Lagring: 36 mdr. på franske træfade (2-3 år gamle) + 12 mdr. på fl.

Alkohol: 14.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06018811735

Anbefales til:



2017 BARBARESCO ASILI RISERVA

DOCG, Ca' del Baio, Piemonte

Distriktet

Få steder på jorden er smukkere end Piemonte på en solskinsdag om efteråret. De bølgede bakker med vinmarker står i gyldne farver med de sneklædte Alper i baggrunden og blå himmel foroven. Det, der præger efteråret i Piemonte, er nu ellers tågedis, der opstår, når den kolde bjergluft fra Alperne mødes med den lune luft fra lavlandet. Vinnæssigt er der ingen andre områder i Italien med så mange DOC og DOCG. Vine som fx Barbaresco, Barolo, Langhe, Barbera d'Alba eller Moscato d'Asti har deres inkarnerede tilhængere, selvom de høje priser for nogle af vinene sætter en vis dæmper for entusiasmen.

Området på skråningerne omkring landsbyen Barbaresco, som producerer DOCG Barbaresco (ca. 700 ha.) på ren Nebbiolo-druer, er dyrket ret intensivt, og da jordbundsforhold og eksponering varierer meget, kan der være stor forskel i stil og kvalitet for vinene fra distriktet. Rent faktisk tæller man ikke mindre end 66 "subzoner" ("menzioni geografiche aggiuntive" eller MeGAs) i DOCG'en, og blandt dem en del berømte vinmarker, som nærmest kan sammenlignes med "Cru"-marker, man kender fra Frankrig. Producenternes kunnen har selvfølgelig også meget at sige. Også for Barbaresco har en streng lovgivning omkring regulering af fx udbytte og fadlagring betydet en stor kvalitetsforbedring.

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 - i alt 28 ha. 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!

For familien Grasso, har respekten for naturen altid været en selvfølgelig mere end en formuleret filosofi, og man har i mange år således ikke brugt kunstgødning eller pesticider på markerne. Men i 2017 fik respekten dog substans i en mere formuleret filosofi, da man tilsluttede sig et nyt lokalt projekt i Piemonte, der tager sigte på at fremme en ansvarlig og miljøvenlig vinproduktion. Projektet hedder "The Green Experience" og er et hjælpe- og kontrolorgan, hvor man forpligter sig til at respektere og efterleve et regelsæt på 10 punkter. Foruden at fremme ansvarlighed og miljøvenligheden (bl.a. uden brug af kemikalier) tager regelsættet eksempelvis også sigte på at fremme biodiversiteten, florabeskyttelsen samt udbredelsen af gavnlige insekter og fugle.

Produktet

