

2014 BAROLO I LEONI DOCG

ITALIEN, PIEMONTE, BAROLO



Kraftfuld og frugtig

I Leoni Barolo er smuk teglstensrød i glasset, duften byder på kaffe og krydderier. I ganen opleves vinen kraftfuld og frugtig med en dejlig syre og flotte tanniner. I Leoni kan med fordel dekanteres og drikkes nu, men vinen har også godt gemmepotentiale.

En fornem ledsager til rødt kød, vildt, gullasch, kalv, lam og stærk ost. Serveringstemperatur: 18-20°C.



Fremstilling

I Leoni Barolo er lavet på den kraftfulde Nebbiolo-drue, som er høstet manuelt fra vinstokke i 250 – 400 meters højde omkring byerne Barolo, Castiglione Falletto, Cherasco, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Novello, Serralunga, Verduno og Roddi. Druerne høstes i oktober måned og efter ankomst til vineriet, afstilles de og presses let. Gæringen finder sted i 5-6 dage under kontrolleret temperatur i tanke af rustfrit stål. For at udtrække mest mulig farve og kraft fra druerne lader vineriet udblødningen være dobbelt så længe. Vinen overhældes et antal gange, hvorefter den malolaktiske (anden) gæring finder sted. Modningen sker i egetræsfade af slovensk og fransk oprindelse med en kapacitet på mellem 75 og 100 hl. i 18 måneder. Herefter tappes vinen på flasker, hvor den færdigmodner.

Om Producenten

Terre del Barolo SOC blev grundlagt i 1958 og med mere end 300 medlemmer repræsenterer firmaet alle 11 landsbyer, som udgør appellationen. En stor familie i vinens navn. Mennesker som i en tid, hvor mange forlod landet, har opnået at bevare rødderne fast forankret i dette exceptionelle terroir og gjort det kendt i hele verden.