



## La Tartufaia Chardonnay

Överraskningen, ett vitt vin! Inom ramen för ett mikroklimat där konstanta vindar strömmar genom vingårdarna, där temperaturerna förskjuts djupt mellan natt och dag utan en överdriven fuktighet. Här så långt norr som möjligt där temperaturen når sin kallaste punkt har Pinot Noir och Chardonnay planterats. Resultatet är en blekgul Chardonnay med gröna reflektioner; kännetecknas av en förhöjd mineral not med toner av vita blommor, mint och exotiska frukter. Smaken är stark, djup med distinkt syra och eftersmak.

---

TYP:	Vitt vin	PRODUCENT:	Giulia Negri
LAND:	Italien	URSPRUNG:	Piemonte
ÅRGÅNG:	2015	ALKOHOLHALT:	12,5 %
CONTENT:	750 ml	ARTIKELNR:	76498
DRUVA:	Chardonnay (100%)	PASSAR TILL:	

---

199 kr

### Vinifikation

Kallpressad i mer än 4 timmar; fermentering med utvalda jästar vid kontrollerad temperatur på tank. Ingen malolaktisk jäsning. Lagrad i ungefär 18 månader på fat.

### Om producenten

Heter man Negri och kommer från trakterna av La Morra i Barolo och Piemonte förpliktigar namnet. Fortfarande i sammanhanget purunga Giulia ville dock göra sin egen grej och startade, knappt torr bakom öronen, därför eget. På rekordtid har hon kommit att skapa vad vi anser vara framtidens Barolo – en mix av den traditionella stilen och den nyss moderna mer extraktionsinriktade versionen. Kort sagt lyckas Giulia fånga upp Barolos själ och historia utan att fastna i den inte alltid helt roliga traditionella stilen. Mest anmärkningsvärt är kanske ändå att hon lyckas ge sitt vin både mer frukt och djupt utan att arbeta hårt med extraktionen. Vi är, minst sagt, imponerade och kan bara hålla med Giulia när hon säger säger "now that the Baroloboy's have grown up, time may have come for us, the Barologirls".

Giulia arbetar med enkla metoder och utan hemligheter och avancerad teknik. Vi kan bara göra bedömningen att hon är en extremt talangfulla vinmakare. Något för övrigt många andra också hunnit upptäcka. De internationella toppnoteringarna för hennes viner har inom loppet av ingen tid alls blivit legio.

\* Privatpriser inkl moms