



## Barolo La Tartufaia

Unga Giulia Negri har rekordtid lyckats skapa vad vi anser vara framtidens Barolo – en mix av den traditionella stilen och den nyss moderna mer extraktionsinriktade versionen. Klart Bourgogne-inspirerat vinmakeri i Barolo...

TYP:	Rött vin	PRODUCENT:	Giulia Negri
LAND:	Italien	URSPRUNG:	Piemonte
ÅRGÅNG:	2018	ALKOHOLHALT:	14,5 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	79247
DRUVA:	Nebbiolo (100%)	PASSAR TILL:	Lamm, Pasta, Vilt
MÄRKNING:		ANTAL PER KOLLI:	6 flaskor
SOCKERHALT:			

549 kr

### Karaktär

Stram, elegant och ursprungstypisk med inslag av röda bär såsom hallon och körsbär samt inslag av rosor, korinter, nypon och fat.

### Passar till

Grillade lammkotletter, helstekt rådjursadel eller en tryffeldoftande risotto med karljohanssvamp.

### Vinifikation

Druvor som är handskördade och sedan och mjukt fottrampade. Lång maceration och spontan malolaktisk jäsnings. Lagras 36 månader på gamla 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 Barolo boys 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