



Barolo Serradenari

Serradenari är namnet på Giulia Negris ställe just utanför byn La Morra, på toppen av kullen. Blåsigt och relativt sett kallt och med stora temperaturvariationer mellan natt och dag. Faktorer som bidrar till att hålla druvorna friska och ge dem att uppnå optimal mognad.

TYP:	Rött vin	PRODUCENT:	Giulia Negri
LAND:	Italien	URSPRUNG:	Piemonte
ÅRGÅNG:	2017	ALKOHOLHALT:	14,5 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	74393
DRUVA:	Nebbiolo (100%)	PASSAR TILL:	
MÄRKNING:		ANTAL PER KOLLI:	6 flaskor
SOCKERHALT:			

599 kr

Karaktär

Klassisk Barolo i modern tappning, där vinmakaren (talangfulla Giulia Negri) försöker göra Bourgogne i Barolo.

Vinifikation

Spontan jäsning vid kontrollerad temperatur på fat, ungefärlig maceration i 30 dagar. Spontan malolaktisk jäsning.
Lagras i ungefär 30 månader i stora fat på 25 HL.

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