



Vin
Langhe Momenti



Producent
Dosio



Druer
50% Nebbiolo / 50% Barbera



Årgang
2007



Lagring
18 mrd. i 225L Barrique
6 mrd. i 25 HL botti



Flaskelagring
6 mrd.



Madsammensætning
Kraftige pastaretter, rødt kød, modne kraftige oste



Beskrivelse af producent

Beliggende i hjertet af Barolo området, nemlig den meget eksklusive landsby La Morra, ligger Dosio. Med udsigt ud over egne vinmarker, og en vingård, som er total restaureret, emmer huset af sjæl og elegance. Og man har noget at have det i. Kvaliteten af de druer, man arbejder med sammenholdt med det bedste produktionsudstyr giver nogle fantastiske vine. Den gamle Dosio er for længst pensioneret, men bor ganske tæt på, og kigger dagligt forbi og nyder synet af sit livsværk, som i dag er videreført. Man arbejder med én af Piemontes meget dygtige ønologer, Marco Dotta, som har sin daglige gang på Dosio. Huset er åbent for besøgende, så er man i området er det absolut et besøg værd.



Beskrivelse af vin

Langhe Momenti er Dosios legeplads. Et frirum, hvor de stramme regulativer for Barolo og Barbera d'Alba ikke skal følges slavisk, men i stedet giver rum til selv at vælge druesammensætning, lagring mv. Momenti er sammesat af 50% Nebbiolo, som også udgør rygraden i Barolo vinene. En kompleks og tanninrig drue, som i Momenti komplementeres flot af 50% Barbera, der tilføjer vinen masser af frugt og imødekommenhed. Traditionelt lagres vinene fra Barolo området på store botti, som fordrer struktur, tanning og lang levetid for vinene, men Dosio har med Momenti, valgt at lagre disse 18 mrd. på små 225L Barrique, hvilket gør vinen mere imødekommende og let drikkelig. Selvom flagskibet hos Dosio naturligt er stor enkeltmarks Barolo, så er Momenti stor vin med sjæl og karakter, og på ingen måde 2. vin. Det er Piemonte fra sin bedste side.

