



Vin
Barolo Monvigliero DOCG



Producent
Pietro Rinaldi



Drue
100% Nebbiolo



Årgang
2016



Lagring
18 mrd botti



Flaskelagring
2 år



Madsammensætning
Vildt. Rødt kød. Kraftige retter med trøffel.



Beskrivelse af producent

Pietro Rinaldi er beliggende i hjertet af Piemontes Barbaresco område, og har marker i såvel Barbaresco som Barolo. Det kan i sig selv være en bedrift at finde gården ad de snørklede smalle veje, men alt er glemt og tilgivet, når man befinder sig hos Monica og Paolo. Monica er 4. generation vinproducent, og lad os blot konstatere, at markerne, hun har arvet, vil være uhyre svære at komme i nærheden af.

Pietro Rinaldi formår at balancere mellem tradition og fornyelse. Nebbiolo druen, som er ryggrad i såvel Barolo som Barbaresco, er en distinkt drue, som virkelig er terroir følsom. Den øvelse formår Pietro Rinaldi bedre end de fleste.



Beskrivelse af vin

Barolo Monvigliero refererer til enkeltmarken Monvigliero i den nordøstlige del af Barolo kommunen. Marken udmærker sig især ved at være én af de mest nuancerede Barolo marker.

Pietro Rinaldis Monvigliero Barolo er klassisk lys i farven. I næsen kommer indledningsvist modne bær, såvel lyse som mørke og anelser af lidt sveske. Lakrids fornemmes tydeligt i forening med blomster og balsamiske noter.

Det er helt ubetinget stor Barolo, og levetiden for 2016 Barolo vil være enorm. Drister man sig til at drikke vinen i de tidlige år, dvs. fra 2020 – 2023, så bør man dekantere vinen ca. 2 timer. Desuden vil vinen tage sig ud fra sin bedste side ledsagende et lækkert stykke kød.

