



## VIRNA BAROLO SARMASSA

Producent: Virna Borgogno

Årgång: 2017

Land: Italien

Region: Piemonte

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 15 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 12802

Pris: **Privatimport**

Kraftfull och terroir-driven Barolo med djup frukt av röda bär genomsyrade tillsammans med delikata och kryddiga toner samt vanilj utan att göra avkall på struktur och balans, ett vin i sin ungdom och mår bra av minst 3-5 års lagring.



### OM PRODUCENTEN:

Virna Borgogno, en ättling till en av de mest kända Langhe-familjerna, är den första kvinnan i Italien att avlägga en examen i oenologi och oenologiska tekniker. 1988 gick hon med sin far Lodovico och skötte källaren.

Borgognos vingårdar är från 1720, medan den moderna egendomen grundades 1950 av Enrico Borgogno. Nuförtiden har Virna och hennes syster Ivana tagit tyglarna över godset helt i hand, där Ivana sköter den administrativa och marknadsmässiga sidan av verksamheten. År 2001 döptes gården om med den nya "Virna"-logotypen för att spegla kvinnornas stora roll i branschen. Vingårdarna omfattar cirka 10 hektar i Barolos mest prestigefyllda områden; vingårdarna Cannubi, Sarmassa och Preda ligger i egentliga Barolo, medan signaturvinet "Noi" kommer från vingårdsplotter i Novello, Monforte och La Morra.

Virnas viner följer till största delen den traditionella Langhe-metoden, med elevage på stora ekfat för Barolo «Noi» och på både stora fat och tonneaux för de två Cannubi och Sarmassa crus. Utöver Barolo produceras Barbera d'Alba, Langhe Nebbiolo, Langhe rosso, Langhe Arneis och ett rosévin.

### DRUVOR:

Nebbiolo (Lampia och Michet)

### VINGÅRD:

Vingården Sarmassa är belägen i Barolo (Barolo) och har en sydoslig till nordostlig exponering, Jordmånen består av mörk och kalksten.

### TILLVERKNING:

Druvorna skördas varsamt för hand och tas till vineriet som därefter krossas och maceration sker i ca. 15-20 dagar vid en maxtemperatur på 29-31°C. Vinet förs sedan över till slavonska ekfat och små 500-litersfat gjorda av fransk ek (Allier) och lagras i cirka 18 månader. Den fullbordar sin mognad i rostfritt stål, före buteljering; flaskorna förvaras sedan liggande i minst 6 månader före försäljning.

### PASSAR TILL:

Utmärkt till smakrika och kryddiga köttretter, gärna till långkokta grytor.