



## SANDRONE BARBERA D'ALBA

Producent: Luciano Sandrone

Årgång: 2021

Land: Italien

Region: Piemonte

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13,5 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 14120

Pris: **Privatimport**

Ett vin som verkligen talar om sitt ursprung. En barbera som bjuder på kraftfull och koncentrerad kryddig mörk frukt tillsammans med uppfriskande ton av svarta vinbär samt toner som drar åt rostad kakao i eftersmaken. En vinupplevelse inlindad i klassisk barbera-struktur.



### OM PRODUCENTEN:

Det var år 1977 som Luciano köpte sin första hektar och sedan dess har Sandrone vuxit till ungefär 30 hektar. De är och förblir ett boutique-vineri som drivs av familjen Sandrone där hantverk, kvalitet och mästertliga röda viner är ledorden. Sandrone odlar exklusivt de tre blå druvorna Nebbiolo, Barbera och Dolcetto.

Luciano, som tyvärr nyligen gått bort, involverade tidigt sin yngre bror Luca i vinproduktionen. Sida vid sida har de arbetat i vingården och vineriet och skapat det som Sandrone är idag. Bröderna har tillsammans med det team som varit med under lång tid producerat viner i världsklass. Sedan mitten av 1990-talet är Lucianos dotter Barbara ansvarig för driften av företaget, hon har rest världen runt för att visa upp Sandrones viner. Nu gör även den tredje generationen sig redo att ansluta, Barbaras dotter Alessia har precis avslutat sin oenolog-examen. Hon är starkt engagerad i vingårdarna och vinmakningen och är nu den som går sida vid sida med Luca. Tillsammans skapar familjen ikoniska viner med ett långt liv framför sig och de står redo att förvalta arvet från Luciano även i framtiden.

### DRUVOR:

Barbera

### VINGÅRDAR:

Monforte d'Alba: Cascina Pe Mol Novello: Ravera och Rocche di S. Nicola Barolo: Albarella

### TILLVERKNING:

Druvorna skördades för hand mellan den 23 och 28 september. Vid ankomst krossas druvorna och macererar med skalen i rostfria ståltankar där den spontana jäsningsen äger rum. Därefter fortsätter vinet lagras på franska ekfat (500 l) för att sedan buteljeras och vila på flaska i ytterligare nio månader på vineriet före försäljning.

### PASSAR TILL:

Tack vare sin koncentration och tanninstruktur så passar vinet utmärkt till smakrika och kryddiga kötträtter och grytor alternativt risotto. Där tanninerna får arbeta med proteinet.