



BRUNO GIACOSA DOLCETTO D'ALBA 2021

Art. nr 1034223

Pris 269,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Bruno Giacosa

Ursprung Piemonte, Dolcetto d'Alba, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Dolcetto

Alkoholhalt 13,5%

Sortiment Restaurang

Karaktär Mörka körsbär, mogna jordgubbar torkade örter dominerar smak- och doftprofilen, åtföljt av en elegant och lyft floral karaktär. Medelfylligt med mjuka tanniner och ett balanserat avslut.

Tillverkning Druvorna sorterades, avstjälkades och krossades försiktigt innan alkoholjäsningen startade i rostfria ståltankar. Jäsning och maceration varade i 10-12 dagar, varefter vinet rackades över för malolaktisk jäsning och fortsatt lagring även då på ståltank.

Lagring Vinet lagrades 7 månader innan buteljering efter en lättare filtrering.

Passar till Pizza al funghi

Om producenten

Bruno Giacosa kan med rätta kallas en av de största vinmakarna i vår tid, och har en långtgående historia av att producera ikoniska viner. Däremot var han sällan mer specifik än ovan med att beskriva den process med vilken han skapade sina viner, och han var nästan lika känd för sin blygsamhet som för djupet och komplexiteten i sina bästa buteljeringar av Barbaresco och Barolo.

I och med köpet av vingården Falletto i Serralunga d'Alba 1982 så började man buteljera under två olika etiketter – Azienda Agricola di Falletto di Bruno Giacosa för viner gjorda på frukt från egna vingårdar, samt Casa Vinicola Bruno Giacosa för viner gjorda på köpt frukt. Vinerna kan också ha antingen en vit eller röd etikett, där den röda står för Riserva-buteljeringarna som endast produceras i exceptionella årgångar och i små kvantiteter.

