
Vigin Barbaresco Cottà 2012 D.O.C.G

Producent:

Vigin

Vigin är ett familjeföretag som grundades så sent som 2002 av Davide Viglino, men på egendomen började Davides farfar Orlando odla redan 1947. Vigin fokuserar på högkvalitativa viner som uttrycker de unika förutsättningarna och traditionerna i Barbaresco. Man har 5 hektar vinodling på ca 300-400 meters höjd. Här odlas i huvudsak Nebbiolo men också Barbera, Dolchetta och en mindre andel vita druvor. Cottà kommer från ett historiskt vingårdsläge med samma namn. Barbaresco är tillsammans med Barolo ett av de främsta Nebbiolo distrikten och ger viner med mer elegans jämfört med de mer kraftfulla Barolo vinerna, och utvecklar med tid stor komplexitet.

Läge:

Barbaresco nära byn Tresio, Italien

Typ:

Rött vin, komplext och druvtypiskt

Druva:

100% Nebbiolo

Vinifiering:

Efter fermentering i ståltank sker lagring 24 månader i 1/3 nya, 1/3 ett år gamla, 1/3 två år gamla franska Tonneaux (500L) ekfat.

Alkoholhalt 14 %.

Isles of Wines kommentar:

Färg: Vackert rödbrun med något orange ton.

Doft: Sval, torr och kylig doft som långsamt öppnar sig. Toner av rosor, mint, örter, nypon, och tjära

Smak: Elegant och lång smak med bra balans. God fruktsötma och körsbärstoner som balanseras av en salmiak och lakritssälta

Lagring: Kan lagras 10-15 år från skörd

Passar till:

Kött och smakrika rätter, starka ostar.