



Barbera, Nizza Riserva 2018

Producent: Viotti Vini
Område: Piemonte
Land: Italien
Alkohol: 15,0
Drue: Barbera

Fra en sydvendt, kalkstensholdig mark i ca. 380 meters højde ved Castel Rocchero kommer denne fyldige luksus-Barbera.

Viotti Vini er et lille vinhus, der i hele 7 generationer har produceret Barbera, Dolcetto og den mindre kendte Albarossa fra de bløde bakker ved Castel Rocchero i den østlige del af Asti.

Domænets 16 ha drives efter særdeles bæredygtige og terroirtro principper, hvor fokus er på det hårde arbejde i marken. I kælderen arbejdes der efter klassiske principper med minimal indblanding, hvilket for størstedelen medfører gæring og lagring på stål samt lagring på store botti af ældre dato.

Al høst til denne Barbera foregår på manuel vis med en efterfølgende nænsom selektering i både mark og ved ankomst til vineriet. Gæringen foregår efterfølgende under temperaturkontrollerede forhold på stål med en efterfølgende 12 dages lang maceration, før vinen slutteligt lagres på store, gamle fade i 12 måneder og efterfølgende min. 6 måneder på flaske.

Vinbeskrivelse:

Viottis Nizza Riserva er en seriøs Barbera, der forekommer dyb og givende med en charmerende, cremet frugt.

Vinen står mørk rød i farven med intense aromaer af sorte kirsebær, blæk, lakrids og balsamiske undertoner.

I munden fremstår den koncentreret, fedmefyldt og med en charmerende, cremet tekstur, der på smukkeste vis opvejer Barbera-druens skrappe syre.



Finalen, med de diskrete fadtoner, afslutter på smuk vis en Barbera-oplevelse lidt ud over det sædvanlige.

En klasse-Barbera med et moderne touch.

Druesammensætning:

Barbera

Din Vin Guide:

93 point

Din Vin Guide:



Beskrivelse af producenten

Viotti Vini er et lille vinhus, der i hele 7 generationer har produceret Barbera, Dolcetto og den mindre kendte Albarossa fra de bløde bakker ved Castel Rocchero i den østlige del af Asti.

I dag drives domænet af datter Bianca og fader Guido. Især førstnævnte har haft stor indflydelse på, at vinhuset fra årgang 2008 valgte af aftappe vinene under familiens navn (Viotti Vini) istedet for Cascina Bricco, som det oprindeligt havde været navngivet som siden 1700-tallet.

Domænets 16 ha drives efter særdeles bæredygtige og terroirtro principper, hvor fokus er på det hårde arbejde i marken. I kælderen arbejdes der efter klassiske principper med minimal indblanding, hvilket for størstedelen medfører gæring og lagring på stål samt lagring på store botti af ældre dato.

Bemærkelsesværdigt nok var Viotti i år 2000 blandt de allerførste til at give Albarossa-druen fokus. Familien havde stor tiltro til druen, hvorfor man valgte at plante den på nogle af ejendommens bedste parceller, hvilket har betydet, at Viotti i dag producerer Albarossa af fantastisk kvalitet. Albarossa skulle efter sigende være en krydsning mellem Barbera og Nebbiolo, men DNA-analyser har sidenhen vist, at den er en krydsning af Barbera og Chatus.

Viotti Vini er ensbetydende med saftige og rene vine. Ærlige, terroirtro vine, hvor pris og kvalitet hænger unægteligt godt sammen!