

Vin > Rött

Gemma Barbaresco

Från ikoniska Barbaresco kommer detta kraftfulla och smakrika vin som passar som hand i handske till det Italienska köket-varför inte till en krämig tryffelpasta.



Land	Italien	Producent	Cantina Gemma
Region	Piemonte, Barbaresco DOCG	Druva	Nebbiolo

Doft

Intensiv och djup, inbjudande blommig doft med rosenträdgård, mörka bär, lingon, nyponsoppa, smörkola, mint, timjan, asfalsrök och järnoxid.

Smak

Medelfylligt men kraftfullt vin med stor pondus. Balanserad syra, kännbar men integrerad strävhet och toner av rosbuske, vilda hallon, röda klarbär, vanilj, eneträ, skogslöv, nypon och mörka mullrande mineraltoner.

Vinifiering

Druvorna kommer från vingårdar med lågt skördeuttag för att uppnå koncentration och smakrikedom i det färdiga vinet. De skördades försiktigt den första veckan i september. Skalen macererade i musten i 15 dagar för att extrahera färg, doft och smak, och för att sedan genomgå alkoholjäsningen. Vinet har efter detta lagrats i slavonska ekfat om 20 hektoliter.

Passar till

Passar till tryffelpasta, småvilt, svamprisotto eller älg och hjort med krämig gnocchi. Ljuvligt till ost- och charkbricken med Bresaola och Parmigiano Reggiano, Pecorino vecchio och Taleggio.

Övrigt

Gemma, beläget i Serralunga d'Alba grundades 1978, totalt har man 26 hektar vingårdar i Lanhe regionen bla i Alba, La Morra, Monforte d'Alba, Serralunga d'Alba och Sinio. Man arbetar hållbart hela vägen från vingård till färdig flaska och vineriet är ISO 14067-certifierat, vilket bland annat innebär att produktionen är helt fri från CO2-utsläpp. 2012 invigde man ett nytt vineri, vilket drivs av solenergi.

Art. nr	Restaurangsortiment
Volym	750 ml
Alkoholhalt	13,5% %



Pernod Ricard Sweden