

# Vinbeskrivelse

## Barolo - Magnum Tanuta Duecorti D.O.C.G



### Barolo generelt

Barolos særegne og komplekse karakter appellerer ikke nødvendigvis til alle mennesker, idet vinens struktur altid giver lidt modstand og det høje tanninindhold kan virke voldsomt. Barolo har samtidig en stor aroma-tisk kompleksitet i form af alskens slags røde bær og andre frugter, fx blomster. Frugten suppleres ofte af florale og herbale elementer, fx roser, violer, mynte og basilikum. Mindelser om grøntsager og krydderier er ligeledes forekommende i form af peber, kanel, svampe og trøfler. Tobak, chokolade, lakrids, kamfer, kinin og tjære er endvidere ikke ualmindelige.

Ved lagring ændrer vinen karakter ved at den primære frugt opnår større nuancerigdom og kompleksitet og tanninen bliver blødere. Frugten bliver mere marmeladeagtig og går mere i retning af sveskeblommer. De florale dufte ændres i retning af tørrede blomster, og de svampeagtige elementer bliver mere udtalte (Politikkens bog om italiensk vin)

Tenuta DueCorti's vinmarker ligger i det allerdyreste og bedste område i Piemonte; Castelletto Monferrato, Montforte d'Alba Castelletto; så bliver det ikke meget mere "Barolosk"!

### DUECORTI:

DueCorti betyder "to gårde", hvilket henviser til at DueCorti

er skabt af 2 gamle vingårde beliggende på samme bakke i Monforte d'Alba, som Andrea Costa (far) og Luca Costa (søn) opkøbte i 2008.

Tenuta DueCorti er beliggende i det eftertragtede område, hvor Barolo fremstilles. Området omfatter 11 kommuner, hvoraf de klart mest berømte/bedste er Serralunga, La Morra, Barolo og Monforte d'Alba. Tenute Costas vinmarker ligger i Monforte d'Alba ved en landsby ved navn Castelletto.

DueCorti blev skabt ved en sammenlægning af to mindre gårde (i alt 19 ha, hvoraf 13 er tilplantet), og DueCorti har marker i to af de 33 »crus« i området - kaldet »Sori« i Piemonte - der hører til Monforte d'Alba zone: Pressenda og Castelletto.

Halvdelen af Nebbiolo vinmarkerne blev plantet i begyndelsen af 1980'erne, resten i 2002, med undtagelse af en lille vinmark på 0,5 ha (beliggende i den øverste del af Pressenda), som blev plantet tilbage i 1948. De to hektar Dolcetto blev plantet i 2002.

### Land

Italien

### Område

Piemonte

### Type

Rødvin

### Druer

Nebbiolo

### Alkohol

14,5 %

### Serveringstemperatur

16 - 18 grader

### Opbevaringstemperatur

8 - 12 grader

### Varenummer:

1075