Isolabella della Croce

Brachetto d'Acqui DOCG ”36 Trentasei”

Årgång	2018
Druvor	100% Brachetto d’Aqui
Alkoholhalt	8%
Servering	12-14 °C
Producent	Isolabella della Croce
Ursprung	Loazzolo, Piemonte, Italien
Varukategori	Söta viner
Sortiment	Restaurang, Systembolagets privatimport
Förpackning	Flaska 500 ml
Förslutning	Naturkork

Karaktär
Mjukt, delikat och förföriskt inbjudande dessertvin med intensiva dofter av vildros, litchi och hallon som gör sig perfekt till en lång rad desserter.
De intensiva aromerna är resultatet av de stora temperaturförändringarna på de höga kullarna i Loazzolo, som gett druvorna en lång mognad. Vinet mognar i ståltankar för att behålla den rena frukten och en hög fräschör i vinet.

Färgen går i inbjudande lila toner och vinet har intensiva och fräscha dofter av krossade vindruvor, vildros, litchi och hallon. Eleganta aromatiska smaker av färska hallon, körsbär och sommarbär med en märkbar syra som ger en behaglig kontrast till den naturliga sötman i vinet. Välbalanserad och enastående harmonisk i munnen, med en lång finish.

Växtplats och jordmån
Vingårdens egna odlingar i Loazzolo söder om Asti. Vinstockarna växer i sydläge och har en medelålder på omkring 10 år.

Vinframställning
Druvorna skördas för hand. Efter mjuk pressning sker maceration på skalen under 4 dagar och vinet jäser därefter under kontrollerad temperatur. Vinet mognar på ståltank för att behålla fruktighet och fräschör.

Lagring
Utvecklas med lagring upp till 10 år.

Passar till
Utmärkt till delikata patéer eller lättare lantterriner, desserter med frukt och mandel eller tryffel, rätter med choklad eller till en krämig gorgonzolaost.

Brachetto d’Acqui är en liten DOCG-appellation i Piemonte, som endast omfattar omkring 400 hektar produktion av sött rött vin av den mindre vanliga lokala druvsorten Brachetto.

På druvan görs delikata halvsöta till söta viner, såväl stilla som lätt pärlande med en mjukt rödfruktig karaktär och rosentoner.

Idylliska Smaker AB
Gelbgjutargatan 5
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

www.idylliskasmaker.se
info@idylliskasmaker.se

Ida +46 76 305 99 83
Mikael +46 73 9416506

Om producenten

Isolabella della Croce

Loazzolo | Vinmakare Andrea Elegir

Beläget i det minsta DOC-området i Piemontes Alta Langa-område, Loazzolo, är Isolabella della Croce en familjeägd vingård känd för sin exklusiva och sällsynta kvalitet på lokala hantverksviner, inte minst söta viner. Druvor som Moscato och Brachetto d'Aqui används för att skapa dessa fantastiska söta viner.

Familjens passion för vinframställning har resulterat i att varumärket är ett välrespekterat namn på listan över ekologiska och biodynamiska vinproducenter från Piemonte. En viktig del i framgången är att kombinera traditionellt vinmakande med nyfikenhet och utveckling, för att skapa tilltalande viner i modern och inbjudande stil. Utöver de söta vinerna framställs till exempel kraftfulla Barberaviner från utmärkta vingårdlägen och härliga "Super Piedmontese" blends på lokala druvor som Barbera, Nebbiolo och Dolcetto di Loazzolo.

Isolabella della Croces vingårdar ligger på en genomsnittlig höjd av 480 till 540 meter över havet, vilket säkerställer att vinstockarna utsätts för svalkande vindar och mycket solljus. De svala alpina vindarna spelar en stor roll för att se till att druvorna som odlas här har tjocka skal och koncentrerade smaker.

Vingårdens fina kalk- och sandjordar i olika vingårdslägen är utmärkta för att odla druvsorter som Moscato, Brachetto d'Aqui och Pinot Nero.