Isolabella della Croce

Pinot Nero "Bricco del Falco"

Årgång	2017
Druvor	100% Pinot Noir
Alkoholhalt	13,5%
Servering	16-18 °C
Producent	Isolabella della Croce
Ursprung	Loazzolo, Piemonte, Italien
Varukategori	Röda viner
Sortiment	Restaurang, Systembolagets privatimport
Förpackning	Flaska 750 ml
Förslutning	Naturkork

Karaktär
En raffinerad och elegant Pinot Noir, flerfaldigt belönad med Gambero Rossos prestigefyllda utmärkelse Tre Bicchieri. Dess vackra balans av dofter och smaker, där toner av kryddor tillsammans med ros och röd frukt träder fram, gör detta till ett vin för finsmakare.
Druvorna odlas i Loazzolo där höjd, exponering, klimatförhållanden och de magra och kalkrika jordarna alla bidrar till att forma detta eleganta vin.

Rubinröd färg med granatröda reflektioner. Doften uppvisar fruktiga aromer av körsbär, björnbär och mogna jordgubbar, tillsammans med blommiga toner av ros och viol och kryddiga toner av kryddnejlika, kanel, läder och tobaksblad. Smaken är medelfyllig och nyanserad, med behagliga tanniner och en lång och saftig finish.

Växtplats och jordmån
Vingårdens egna odlingar i Loazzolo söder om Asti. Vinstockarna växer i västlig och ostlig riktning och har en medelålder på omkring 15 år.

Vinframställning
Druvorna skördas för hand, avstjälkas och genomgång mjuk pressning följt av maceration och jäsning vid kontrollerad temperatur i ståltankar. Vinet mognar därefter 18-24 på använda franska ekfat och 18 månader i flaskan.

Lagring
Utvecklas med lagring upp till 25 år.

Passar till
Utmärkt att njuta i glaset eller i kombination med smakrika pastarätter, rätter med fisk, vitt kött, kalvkött eller ostar.

Professionella betyg och utmärkelser

- 3 Bicchieri Gambero Rosso
- 4/5 Viti Guida ai Vini d'Italia Vitae
- 91 pts. Decanter
- 92 pts. Gilbert & Gaillard
- 3 Red Stars Veronelli
- 100/100 pts. Vinodabere

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.