CA' DEL BAIO
VITICOLTORI IN TREISO E BARBARESCO

FAKTA

Rødvin
Drue(r): 100% Nebbiolo
Lagring: 24 mdr. på franske barriques og store slavonske fade
Alkohol: 15.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06016212235
Anbefales til:

2022 BARBARESCO ASILI DOCG

Ca' del Baio, Piemonte

Distriktet
Få steder på jorden er smukkere end Piemonte på en solskinsdag om efteråret. De bølgende bakker med vinmarker står i gyldne farver med de sneklædte Alper i baggrunden og blå himmel foroven. Det, der præger efteråret i Piemonte, er nu ellers tågedis, der opstår, når den kolde bjergluft fra Alperne mødes med den lune luft fra lavlandet. Vinmæssigt er der ingen andre områder i Italien med så mange DOC og DOCG. Vine som fx Barbaresco, Barolo, Langhe, Barbera d'Alba eller Moscato d'Asti har deres inkarnerede tilhængere, selvom de høje priser for nogle af vinene sætter en vis dæmper for entusiasmen.

Området på skråningerne omkring landsbyen Barbaresco, som producerer DOCG Barbaresco (ca. 700 ha.) på ren Nebbiolo-druer, er dyrket ret intensivt, og da jordbundsforhold og eksponering varierer meget, kan der være stor forskel i stil og kvalitet for vinene fra distriktet. Rent faktisk tæller man ikke mindre end 66 "subzoner" ("menzioni geografiche aggiuntive" eller MeGAs) i DOCG'en, og blandt dem en del berømte vinmarker, som nærmest kan sammenlignes med "Cru"-marker, man kender fra Frankrig. Producenternes kunnen har selvfølgelig også meget at sige. Også for Barbaresco har en streng lovgivning omkring regulering af fx udbytte og fadlagring betydet en stor kvalitetsforbedring.

Producenten
Ca' del Baio har igennem 4 generationer og siden 1880 været ejet og drevet af familien Grasso. Familien råder i dag over en fornem portefølje af marker i nærheden af landsbyen Treiso (7 km. fra Alba), samt i selve Barbaresco. De har således parceller i nogle af de bedste marker i området, herunder i "Asili", "Valgrande", "Marcarini" og "Pora". Ca' del Baio har (naturligvis) primært tilplantet markerne med Nebbiolo, men de dyrker også Barbera, Dolcetto, Moscato, Chardonnay og... Riesling! Det er 3. og 4. generation, i skikkelse af Giulio Grasso og sine to ønologuddannede døtre, Paola og Valentina, der sammen har ansvaret for driften i dag, men især Paola har løbende fået overdraget en stadig større del af ansvaret.

Ca' del Baio har de senere år gennemgået en fantastisk positiv udvikling og har evnet at kombinere tradition og innovation på bedste vis. Rustfrie ståltanke, store klassiske fade på 20-30 hl. (fra topproducenten Gamba) og mindre fade af 500 og 225 l. bruges med sikker fornemmelse for at skabe store vine i fuldendt harmonisk balance. Under gæringen bruger man kun druernes naturlige gær og tilsætter ikke andet til vinen end en meget begrænset mængde SO2 (svovldioxid), som er med til at sikre vinene en god udvikling under modningen på flaske.

Førende italienske og internationale vinguider er i dag enige om at placere Ca' del Baio blandt eliten af producenter i Barbaresco, og det var således slet ikke nogen tilfældighed, at Giulio Grasso i 2016 fik tildelt den meget fornemme pris "Viticoltore dell'anno" (Årets "vinmager") af den højt respekterede italienske vinguide "Gambero Rosso".

Produktet
Barbaresco Asili fra Ca' del Baio er klassisk lavet på Nebbiolo druer, som udelukkende kommer fra marken "Asili" - en af de mest ansete vinmarker i området, med en klassisk undergrund af mergel. Familien Grasso ejer 3 ha. beplantet mellem 1957 og 1999. Kun de bedste klaser på marken bliver udvalgt til produktion af denne vin. Gæringen foregår i temperaturregulerede ståltanke og vinen bliver derefter modnet i normalt 24 måneder på en kombination af små franske barriques og store slavonske træfade. Det lange ophold på egetræsfade tilfører selvfølgelig vinen en ekstra dimension og et stort modningspotentiale. Vinen er yderligere modnet i 6 måneder efter aftapningen.

Vinen har en flot rubinrød farve med orange toner, og duften har karakterer af tobak, peber, cedertræ og samtidig søde, modne kirsebær, violer og marcipan. Smagen er enestående kompleks, maskulin, med mange mørke smagsnuancer (sort peber, engelsk lakrids og tjære) og en balance mellem frugt, fylde og finesse, som er sjælden. Barbarsco Asili vil egne sig fint til lam, kalv, oksekød eller vildt. Serveres i et stort glas.

NATUR·KVALITET·FREMTID·RESPEKT·

The green experience

GAMBERO ROSSO

VINOBLE