CA' DEL BAIO
VITICOLTORI IN TREISO E BARBARESCO

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 100% Chardonnay
Lagring: 6 måneder på europæiske fade
Alkohol: 13.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06016522435
Anbefales til:

2024 CHARDONNAY SERMINE DOC

Langhe, Ca' del Baio, Piemonte

Distriktet
Få steder på jorden er smukkere end Piemonte på en solskinsdag ved efterårstide. De bølgende bakker med vinmarker der står i gyldne farver med de sneklædte Alper i baggrunden og blå himmel foroven. Det ligner ren magi. 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.

Langhe DOC/DOP dækker over hele Cuneo provinsen i det nordvestlige Italien og spænder dermed også over et bredt spektrum af vine - såvel røde som hvide. Navnet Langhe anvendes bl.a. for vine fra fx Alba, Roero, Dogliani kommunerne, men også fra distrikterne Barolo og Barbaresco, såfremt de ikke er produceret på 100% Nebbiolo, som påkrævet for netop disse vine. Hvis DOC/DOP Langhe bliver efterfulgt af en druesort på etiketten, skal druesorten udgøre min. 85% af vinen.

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
Det var allerede mellem 1985 og 1989, at man hos Ca' del Baio plantede de første rækker Chardonnay i Treiso-området, og man var således blandt de første i området til at interessere sig for denne drue. Barbarescos kølige klima, en kalkholdig jordbund og en vestlig eksponering giver perfekte forhold til dyrkning af netop Chardonnay. Halvdelen af mosten er gæret på ståltanke og den anden halvdel i barriques af fransk eg. Efter overstået malolaktisk gæring, bliver vinen modnet i 6 mdr. på en europæiske træfade.

Chardonnay "Sermine" har en flot, let gylden farve. Duften er åben og rig med fede, cremede toner i næsen, men ret hurtigt udvikler vinen mere sprøde og næsten grønlige nuancer, som gør den meget indbydende. I smagen finder man også en flot balance mellem de fyldige, fede nuancer og en god mineralitet og friskhed.

Vinen vil egne sig til hvide saucer, anvendt sammen med dampet fisk, ikke for voldsomme skaldyrsretter eller med kalv- eller fjerkræsretter. Den vil også være flot til friskpillede rejer, krebsehaler med lime eller citron.

NATUR·KVALITET·FREMTID
RESPEKT

The green experience

VINOBLE