

Baracco de Baracho Barbaresco

Włochy, Piemont

W piwnicy Baracco można wypatrzeć beczkę z wyraźną datą 1871, rok – kiedy to tu, w Piemontcie, w sercu Roero, pierwsze wino wytworzył dziadek Giovanni. W chwili obecnej tradycje kontynuuje dwóch właścicieli: Gabriella i Giuseppe. Wina Baracco są rozpoznawalne na rynkach krajowych i międzynarodowych.

Opis wina: Baracco de Baracho Barbaresco to w całości grona Nebbiolo uprawiane we włoskim Piemontcie. Po długiej maceracji wino trafia do dębowych beczek na 18 do 24 miesięcy, a następnie, nim trafi do sprzedaży, leżakuje w butelkach. Długie dojrzewanie daje wspaniałe wino o intensywnym, niemalże granatowym odcieniu. W nosie odnajdziemy złożony aromat dojrzałych czerwonych owoców, wanilii i przypraw z niewielkim, ale dostrzegalnym akcentem piżma. Podniebienie zdumiewa bogactwem i potężnym ciałem. Pełne nut rustykalnych: drewna, garbowanej skóry z delikatnym niuansiem owocu. Wspaniałe do mięs, makaronów i serów. Dobrze już teraz, ale i za kilka lat. Wymaga dłuższej dekantacji.

Typ: czerwone, wytrawne
Zawartość cukru: poniżej 2 g/l
Najlepsze do spożycia: 5-7 lat

