



Barolo "Arborina" DOCG, Az. Agr. Curto, Piemonte, Italien

Az. Agr. Curto er en traditionel familiedrevet vingård, der har gået i arv fra far til søn i tre generationer. Vingården består af 4 hektar vinmarker i hjertet af Barolo distriktet. Marco, hans kone Adele og deres datter Nadia, som i 2000 besluttede at give en hånd til sine forældre for at udvikle familievingården, står selv for hvert enkelt trin i vinfremstillingen – lige fra kærlig pleje af vinstokkene, den manuelle høst i vinmarken, til aftapning af vinen i kælderen.

I vinmarken benyttes naturlig gødning, feromonfælder i stedet for insektgifte, samt svovl og kobber som base til at helbrede evt. sygdom i vinstokkene. Der arbejdes også med begrænset udbytte, hvilket giver bedre druekvalitet og samtidig undgår man nedslidning af vinstokkene. De modne druer udvælges og høstes manuelt. Gæringen foregår på rustfrie ståltanke kun ved brug af den naturlige gær der forekommer på druerne. Vinene klares eller filtreres ikke, for at udtrykke det bedste af vinenes oprindelse.

Hos Curto fremstilles vine med stor respekt for traditionen. Produktionen omfatter typiske vine fra området og den mest berømte vin er Barolo Arborina DOCG. Arborina er navnet på et begrænset kuperet område berømt for at producere nogle af de allerbedste Baroloer.

Barolo "Arborina" DOCG

Denne vin har en aromatisk duft af hybenblade, frugt- og balsamiconoter, kakao, hø og trøffel. Vinen er frugtig, og byder på saftighed og fylde. I smagen har den noter af kirsebær, hindbær, blommer, samt fine strejf af krydderier, mandler og muskatnød.

Vinen kan anbefales til kalvekød, oksekød, vildt og ost.



Årgang

2018.

Distrikt

Piemonte.

Druesorter

100% Nebbiolo.

Lagring

Vinen lagres på egetræsfade i 24 måneder efterfulgt af 12 måneder på flaske.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituosa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk