



Ruoka:

Tuotenumero: 2980218

Viivakoodi:

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi: 14

Laatikkokokoko: 6 pullo(a)

TAMPEREEN
VIINITUKKU 

www.viinitukku.fi

Barolo La Tartufaia 2018

Punaviini / Rypäleet: Nebbiolo

49.50 €

Kuvaus

Läpikuultavan sinipunainen väri, jossa häivähdys oranssia. Tuoksu kompleksi, luumuja, marjoja, nahkaa, mausteita, häivähdys ruusua, herkkusieniä ja tupakkaa. Maku täyteläinen, tyylikkää ja selkeät tanniinit, marjoja, suklaata. Pitkä ja upea, lähes silkkimäinen ja tyylikkään hedelmäinen jälkimaku. Suorastaan herkullinen viini, jonka nauttimista on vaikea odottaa. 40 vuorokauden maseroinnin myötä spontaani käyminen 60 hehtolitrin tammitynnyreissä, jonka jälkeen Ikääntyminen 24 kuukautta 25 hehtolitrin Slavonian tammitynnyreissä.

Rypäleet: Nebbiolo.

Tuottaja

Giulia Negri

Giulia syntyi Palermossa, varttui Roomassa, opiskeli Milanossa ja palasi sitten Piemonten alueelle. Utelias, rohkea tyttö, joka halusi tehdä viiniä omalla tavallaan. Hän rakasti ”garagisti” ystäviään ja heidän harhaoppisia viinejään, jotka erosivat dogmista. He tuottivat aina ainoastaan muutaman pullon, kaikki viiniköynnöskäsityöläisten persoonallisia luomuksia. Niin kävi, että Giulia innostui alasta ja panosti kaiken Serradenariin ja sen korkeimmassa kohdassa sijaitseviin viiniköynnöksiin sekä yhteistyökumppaneiden tiimeihin. Nykyään Barologirl on kypsynyt filosofiaksi. Tämä on pieni vallankumous, jota Giulia yhä jalostaa, perustuu suureen vapauteen muuttaa mitä tahansa viinitarhassa tai kellarissa tehtyjä valintoja, pitäen uskon Barolon historiaan ja traditioon, ilman uutuuden pelkoa. Löytäminen ei ole sama asia kuin tietäminen. Ajatus, että joku osaa tehdä viiniä, on vain niiden etuoikeus, jotka eivät tee viiniä. Ei ole olemassa dogmeja. Oikean suunnan voivat löytää vain ne, jotka erehtyvät, jotka pystyvät kulkemaan maaperän, juurien, vuodenaikojen, tuulen ja ilmaston halki. Keskiaikaiset talonpojat pakenivat tälle alueelle mustalta kuolemalta, piilottaen kolikoitaan Barolon maan korkeimpiin kohtaan, vuorilta laskeutuvien tuulien alle. Serradenarin korkeus selittää paljon sitä ja sen viineistä. Miljoonia vuosia sitten Serradenari oli vain suuren, vedessä olevan saaren huippu. Se oli Langhen ja Monferraton huippu, josta oli mahdollista nähdä valtava vesistö, ”Polahti”, joka sitten katosi miljoonia vuosia myöhemmin. Alueen maaperä muistuttaa melkein rantaa, joka on täynnä fossiileja. Mitä enemmän Serradenarissa kaivetaan, sitä enemmän se paljastaa maailmoja ja geologisia aikakausia kaukaisilta ajoilta, jotka heijastuvat nykyään tämän maan tuottamissa viineissä sekä sen toisessa tuotteessa, salaperäisessä tryffelissä, joka sisältää alueen syvimät mineraalit sekä biologisen

monimuotoisuuden.