



# Barolo Le Vigne Magnum 2011

Erikoisuudet, Punaviini, Erikoispullokokoko, Vegan /  
Rypäleet: Nebbiolo

**182.00 €**

## *Kuvaus*

Läpikuultavan sinipunainen punainen väri, jossa häivähdys oranssia. Tuoksu moniulotteinen, 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, mutta muutama vuosi kellarointia tekee hyvää, vaikka viini onkin nautittavissa jo nyt. Viiniä on kypsytetty 24 kk ranskalaisissa 500 litran tynnyreissä ja 18 kk pullossa.

Vinous – 96 p

Wine Enthusiast – 94 p

## *Tuottaja*

# Luciano Sandrone

Luciano Sandronea pidetään Barolon parhaimpiin kuuluvana uuden polven viinin tekijänä. Viinitalon hän perusti vasta vuonna 1978, mutta kasvettaaan viinin ympäröimänä on hän osannut ottaa inspiraationsa perinteistä, käyttäen maltillisesti uutta tekniikkaa hyväkseen. Luciano ja hänen veljensä Luca tuottavat viiniä vain Nebbiolo, Barbera ja Dolcetto -rypäleistä. Heidän viininsä rankataan aina pisteillä, jotka ovat lähellä 100 (Parker), ja niillä on kestävyyttä kymmeniksi vuosiksi eteenpäin. Talon tuotanto on hyvin pientä ja saatavuus erittäin vaikeaa, sillä vuosikerrat on myyty loppuun jo ennakkovarauksin hyvissä ajoin. Heidän viininsä mainitaan lähes joka vuosi Gambero Rossossa ja etenkin Barolo Cannubi Boschis on saanut toistuvasti kolme pikaria. Sandrone viljelee viiniköynnöksiä 27 hehtaarin alalla, josta 3/4 on talon omistuksessa. He eivät osta lainkaan rypäleitä, vaan päinvastoin myyvät muille tuottajille osan rypäleistä, joita eivät itse kelpuuta tuotantoonsa.

**Ruoka:** Juustot, Riista, Tumma liha

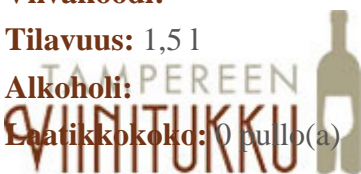
**Tuotenro:** 2031011

**Viivakoodi:**

**Tilavuus:** 1,5 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokokos:** 0 pullo(a)



[www.viinitukku.fi](http://www.viinitukku.fi)