

2019 Burzi Barolo La Serra



Land	Italien
Region	Piemonte
Distrikt	Barolo
Druva	Nebbiolo
Årgång	2019
Storlek	750 ml
Pris	Se prislista.

La Serra anses vara en av de bästa vingårdarna i Barolo. Den höga höjden på ca 450 meter över havet och de branta vingårdarna gör att druvorna får en mycket fin elegant struktur med mycket körsbärstoner, nypon och rosenblad.

Färgen är lätt ljusröd och speglar det eleganta frukten i vinet. Frukten och strävheten i druvans skall ger även vinet en mycket fin och tät strävhet, som gör att detta eleganta vin får en fyllig struktur.

Efter den manuella skörden sker alkoholjäsning på ståltank tillsammans med 60 dagar maceration av druvorna. Malolaktisk jäsning och lagring sker i 18 månader på österrikiska Stockinger 30 hl fat. Faten är inte rostade och ger en neutral ekton, då man vill att druvorna ska tala, inte fatlagringen.

2019 är en fantastisk årgång som kommer att ge fin struktur och kvalitet till vinerna. Detta vin dricks från och med nu och kommer att ha ett långt fint liv framför sig.

Burzi



Burzi drivs av syskonen Caterina och Alberto Burzi, som när de fick ära vingårdar i La Morra i Piemonte av sina morföräldrar beslöt sig för att börja producera sitt egna vin. Deras filosofi är att producera rena och eleganta viner i traditionell stil med stor respekt för regionens historia och morföräldrarnas arv, med vinstockar som planterades för mer än 70 år sedan.