

Produttori dei Colli Langhe Rosso

Italia / Piemonte

Produttori dei Colli er et samarbeid mellom Solera og flere ulike produsenter fra Piemonte. Piemonte betyr "fra foten av fjellet", og oversatt til norsk betyr Produttori dei Colli "produsentene fra åssidene". Det er heller ikke langt til havnebyen Genova ved Middelhavet.

Bakgrunnen for dette prosjektet var et ønske om å lansere kvalitetsprodukter fra dette populære området til fornuftige priser, der kvaliteten på vinen er viktigere enn navnet på produsenten/ merkevaren. Nå består serien av Langhe Rosso både på flaske og bag-in-box, en Barolo og en Boca.

Produttori dei Colli Langhe Rosso er et samarbeid mellom Solera og Roberto Sarotto.

Etter at vinhuset ble etablert på 1700 tallet, har det gjennom århundrer med krig og andre prøvelser vokst seg til å bli et etablert vinhus som i dag lager et bredt utvalg av viner av høy kvalitet.

Roberto Sarotto er i dag overhodet i den familiedrevne vingården i hjertet av Piemonte. Med vinmarker i Barolo, Barbaresco, Neviglie og Gavi, drives gården med ett bein sterkt plantet i de tradisjonelle verdiene familien har bygget opp gjennom generasjoner og et bein inn i fremtiden og moderne vinproduksjon.

Med sterk tro på at god vin skapes i vinmarkene, har familien jobbet hardt, og kombinert gammel kunnskap med ny teknologi. Roberto driver sammen med sin kone, Aurora, som tar seg av det administrative og i tillegg er hans foreldre fortsatt aktive ute i vinmarkene.



Høyoppløselig bilde



Type	Rødvin		
Klassifikasjon	Langhe Rosso DOC		
Produsent	Produttori dei Colli		
Årgang	2022		
Druetyper	60% Barbera, 30% Nebbiolo, 10% Dolcetto		
Vinifikasjon	5 - 8 dagers maserasjon for Barbera og Dolcetto, 10 dager for Nebbiolo.		
Lagring	Kun ståltank på Barbera og Dolcetto. Nebbiolo har fått 12 mndr. på brukte, franske fat. 3 mndr. flaskelagring før salg.		
Analyse	Alkohol: 13,5 %	Sukker: 3,2 g/l	Syre: 5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i noen år.		
Karakteristikk	Klar, dyp rubinrød. Fruktdreven nese mot kirsebær, moreller og plommer med mineralske topptoner og hint av krydder. Friskt anslag med tøffe, men modne tanniner og godt integrert fat. Saftig, men noe utviklet frukt med hint av skogbunn og lær.		
Serveringstemperatur	16 - 18° C		
Passer til	Perfekt til rustikke, italienske retter, som en allround vin, til vilt og retter med rødt kjøtt. Tåler også fløtebaserte sauser.		
Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	803401		kr. 165,00
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Kategori 6		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Bevi per ogni momento