



URSPRUNGSLAND

Italien



Art. nr	Volym ml	Fl/krt
50011	750	6



Campogiani Monferrato Rosso

Piemonte

Tillsammans med den Italienska krögarfamiljen Campogiani har vi tagit fram detta härliga vin som återspeglar det genuint italienska i både mat och atmosfär på deras restaurang Den Gamle och Havet.

— Mattias Nemeth

Årgång
2018

Alkohol
14 %vol



DRUVOR

70% Barbera, 30% Nebbiolo

TILLVERKNING/ODLING

Från egna vingårdar i Nizza, Monferrato strax utanför Asti odlas både Nebbiolo och Barbera till detta vin. Man handskördar och har ett lågt skördeuttag för att alla druvor ska uppnå mognad och rätt kvalitet. Druvskalen får ligga med och macerera i 25 dagar för att utvinna färg och ge en komplex smak. Vinet lagras i 6 månader på små franska ekfat och mognadslagras ytterligare 6 månader på stora fat av akaciaträ.

KARAKTÄR

Doften har en djup bärig doft med inslag av kryddor och fat. Smaken är fyllig med toner av mörka bär, choklad och lakrits. Eftersmaken är elegant fruktig med mjuka tanniner.

PASSAR TILL

Ett vin som passar bra till tryffelrisotto eller en krämig Pasta del Bosco och även till grillat kött eller en mustig köttgryta. Passar utmärkt till ostbrickans mer lagrade ostar.

OM PRODUCENTEN

I Piemonte, mellan Monferrato och Langhe, ligger denna familjeägda vingård där det har producerats vin i sju generationer. Redan från starten har man arbetat hårt med druvan Barbera men med tiden även odlat Nebbiolo med stor framgång.

Sedan 2001 arbetar man efter EU's Sustainable nature program.

Med vinmakaren Paolo Berta har vi tillsammans med krögarfamiljen Campogiani valt ut denna Monferrato som serveras på Campogianis restaurang Den Gamle och Havet i Stockholm.

GASTRODEV

Sans Frontiers

Med reservation för ändringar
gastrodev.se

 *Famiglia Berta*