



Barolo - Bricco Luciani 2018

Mauro Molino

Terroir er altafgørende i Piemonte. Bricco Luciani er en mark, hvor Nebbiolo-druerne vokser sig rige og kraftfulde, og det sætter sit mærke i vinen. Vinen har stadig det klassisk elegante udtryk for druen, men vi er bestemt i den mørke ende af spektret. Så er du på udkig efter noget Barolo til kælderens, eller en vin til at skære igennem en seriøs fedtkant på en kraftig bøf, så er det her du skal henvende dig!

Bricco Luciani er en rig og kraftfuld Barolovin fra Mauro Molino. Vinen har stadig det klassisk elegante udtryk for druen, men vi er bestemt i den mørke ende af spektret. Vinen bliver tæmmede af 18 måneder på de fineste franske Allier egefade, og det er med til at give den en sublim balance og intensitet. Vinen er mere struktureret end Mauro Molinos andre Barolo-vine og vinder enormt ved lagring. Topårgange kan gemmes i mere end 20 år.

Vinen præsenterer sarte toner af tørrede kirsebær, blå blomst og lakrids bakket op af nuancer af muskatnød og tørrede tobaksblade. Vinen føles glat og silkeagtig - men med faste tanniner, der lover godt for langsigtet lagring.

2018-årgangen er en af de mest åbne årgange fra Mauro Molino vi har smagt i lang tid, og allerede nu er vinen både særdeles åben og drikkevenlig. Men på den lange bane, venter der sig en smuk udvikling i flasken.

Land	Italien
Område	Piemonte
Alkoholprocent	14%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Nebbiolo