Barolo 2017

Mauro Molino

Mauro Molinos entry level Barolo er sammenstukket af druer fra marker i La Morra og Monforte d'Alba, og tilbringer 18 måneder på store, franske egefade.

Næsen markerer sig med en udpræget krydret profil, hvor både tørrede urter, blomster og mentol giver modspil til Nebbiolo-druens karakteristiske røde frugt og duften af violer. Smagen bringer indtrykkene helt i balance med sin saftige frugt og omfavnende tannin, der efter lagring på franske egefade er slebet til, så du allerede nu kan nyde vinen uden besvær. Vinen besidder dog en struktur som i den grad kan modstå tidens tand, og her er potentiale til at opnå meget mere ved lagring. Martina og Matteo har formået at skabe en på én gang seriøs og indbydende Barolo, som er et sandt udråbstegn i sin kategori.

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

Wine Advocate
93 point
James Suckling
93 point
Jyllands-Posten
★★★★★