



# La Spinona

## BAROLO D.O.C.G.

### 2011

Højt oppe på en bakke med udsigt over landsbyen Barbaresco ligger vingården "La Spinona", hvor der i årtier er blevet produceret vin af familien Berutti. Gården ejes af Pietro Berutti, som kun er interesseret i at producere vine af druer, der dyrkes på egne vinmarker, hvor den fremragende kvalitet altid er i højsædet. "Lidt men godt" kunne være sloganet for denne vinkælder, hvor Berutti familien arbejder hårdt for den høje kvalitet.

Etiketten La Spinona er lige så berømt som vinen. La Spinona er en særlig race af piemontesiske jagthunde, som Berutti opdrætter.

La Spinona Barola produceres af 100% Nebbiolo Lampia druer. Druerne høstes manuelt i oktober. Vinen gærer i 15-20 dage i rustfrie ståltanke ved en temperatur på 29-30 gr. Derefter lagres vinen 2 år på slavonske egetræsfade og 1 år på flaske.

Vinen fremstår med en flot dyb rubinrød farve med granatrøde reflekser. Duften er rig på frugt med toner af violer, krydderi og modne bær. En tæt og fyldig vin med smag af modne røde frugter, træ og jord. En stor og elegant vin, som bliver fløjlsblød og yndefuld med alderen.

Fremragende til vildt eller lagrede oste.

Alk. 14,5%



*Premier Cru*



August 2019

72060311