

Lansering från Caviste.se 22:a oktober - Ferdinando Principiano

”CAV0048 - Ferdinando Principiano kostar 990 kr, släpps 22 oktober kl 14.00 på caviste.se och innehåller 6 flaskor enligt följande: 2 flaskor 2013 Dolcetto d’Alba Sant’ Anna à 105 kr 2 flaskor 2013 Barbera d’Alba Laura à 135 kr 2 flaskor 2011 Barolo Serralunga à 255 kr **Principiano 2013 Dolcetto d’Alba Sant’ Anna** Ett ungt, friskt vin med fräsch frukt, bra balans och inslag av körsbär, moreller, tranbär, lingon, mineraler och fat. 105 kr 88 poäng (++) **2013 Barbera d’Alba Laura** Ett ungt, friskt vin med fräsch frukt, bra balans, bra syra och inslag av körsbär, tranbär, lingon, ostronskal och mineraler. 135 kr 88 poäng (++) **2011 Barolo Serralunga** Ett djupt, rikt och fylligt vin med solmogen frukt, bra djup och inslag av mörka körsbär, tranbär, violer, vingummin, mineraler och fat. Drick 15-26. 255 kr 93 poäng (++) **Mer information om detta finner ni på Caviste.se Om Ferdinando**

Principiano: När Ferdinando Principiano tog över familjegendomen efter sin far i början av 90-talet var han starkt influerad av den moderna vinmakningsfilosofi som nyligen hade gjort sitt intåg i Piemonte och världen. Syftet var att producera Baroloviner som tilltalade en bredare publik. Med hjälp av modern teknisk utrustning och nya franska ekfat i källarna skulle den tjuriga nebbiolodruvan tämjäs att leverera tät och saftig frukt med kraftiga men mjuka tanniner. Ferdinando blev snabbt en framstående ambassadör för det nya Barolo men efter ett tiotal skördar började han, trots att hans viner blivit en kommersiell succé världen över, tvivla på att han valt rätt väg. Han upplevde att samtidigt som vinerna vunnit i omedelbar publikvänlighet hade de förlorat kontakten med sitt ursprung och sina traditioner. Ferdinando började långsamt svänga sin filosofi mot en traditionell stil, samtidigt som han ställde om skötseln av vingårdarna till ekologisk odling. Idag, tio årgångar senare, är alla små nya ekfat borta i källaren hos Principiano och fokus har flyttats från modern teknik till traditioner och en stor respekt för naturen. Berättelsen om Ferdinando Principiano har gjort honom till frontfigur och inspiratör för nästa stora trend i Barolo, en rörelse mot naturliga viner framställda utan bekämpningsmedel och med inbjudande ren frukt. Allt för att vinerna ska förmedla nebbiolodruvans mest delikata sida från Barolos unika terroir.”