

## Produttori del Barbaresco lanserat på Systembolaget den 18 augusti

Sedan den 18 augusti finns Barbaresco DOCG 2016 från det världskända kooperativet Produttori del Barbaresco på Systembolaget. Kooperativet är känt för sina lagringsdugliga viner och Barbaresco DOCG 2016 håller vad kooperativet lovar. Här bjuds det på mineral, röda bär, kryddor och ett rejält drag från tanninerna.



Kooperativets flaggskepp, Barbaresco DOCG, har blivit en symbol för vad ett av världens mest kända kooperativ står för. Präglad av frukt, struktur och framträdande tanniner bjuder detta strama vin på mer utvecklade frukt med tiden tillsammans med mineral, röda bär och kryddor. Som kooperativets alla viner är detta mycket lagringsdugligt och kan sparas i upp till 30 år.

2016 var ett bra år i Piemonte. Sommaren var varm men inte het och skörden resulterade i mogna druvor med stramare tanniner och högre syra än 2015. Det gynnsamma klimatet gjorde också att skördevolymen i regionen blev över det normala. Druvorna fick ligga med skalkontakt på ståltank i 30 dagar för att sedan lagras på stora ekfat i 24 månader. Buteljering skedde i mars 2019 och 264 000 flaskor producerades. Hos kooperativet får medlemmarna betalt för kvalitet och inte mängd. Så har det alltid varit. Detta gör såklart att skördeuttaget blir begränsat men det har också lett till att alla anslutna odlare bibehållit det fokus på kvalitet som funnits sedan grundandet 1958. Idag produceras cirka 500 000 flaskor årligen, en relativt liten produktion.

Produttori del Barbaresco Barbaresco DOCG 2016, nr 92398, 359 kr, 2400 flaskor i Systembolagets

ekklusiva sortiment 18 augusti.