

## Barolo D.O.C.G. Ciabot Tanasio

Intohimo, rakkaus ja perinteet.

Nämä kolme sanaa kuvaavat täydellisesti viinitilaa.

Lisääntyvä intohimo, vahvistuva rakkaus ja perinteet, jotka ovat sidoksissa maahan ja alueeseen, tuottavat huipputason viinejä.

Francesco perusti viinitilan 1940-luvulla. 1960-luvulla viinitilaa hoiti Settimo ja Pier Franco, 2000-luvulta Francescon pojanpoika Flavio.

Viinitila on vuosien varrella jatkanut kasvuaan missään vaiheessa laadusta tinkimättä. Valmistavat moderneja viinejä, perinteitä kunnioittaen.

Vuosituotanto tänä päivänä noin 90 000 pulloa

Suku omistaa tarhoja 16 hehtaaria, joista 13 hehtaaria on Castiglione Fallettossa, Barolon alueen sydämessä, ja 3 hehtaaria Canellisssa, jossa viljellään valkoviinilajikkeita.

Rypäleet kerätty kolmelta eri tarhalta: Valentin, Piantà, Peranno  
Ensimmäinen viini tehty vuonna 1964

Vanhimmat köynökset 55 vuotta, nuorimmat 10 vuotta

Vuosituotanto: 20 000 pulloa

Malolaktinen käyminen tapahtuu terästankeissa, tynnyrikypsytyks  
vähintään 24 kuukautta.

Viiniä ei ole suodatettu



## Tuotetiedot

**Maa:** Italia

**Tuontantoalue:** Piemonte Castiglione Falletto

**Tuottaja:** Sobrero

**Rypäle/rypäleet:** Nebbilo 100%

**Vuosikerta:** 2016

**Sokeri:** 2,12

**Happo:** 5,83

**Alkoholi:** 14,9%

**Pullokoko:** 750 ml

**Korkki:** Luonnonkorkki

**Väri:** Rubiininpunainen

**Tuoksu:** Intensiivinen, maanläheinen, hieman nahkainen sekä aavistus luumua

**Maku:** Täyteläinen, tanniininen, tummaa kirsikkaa, karhunvatukkaa

**Ruokasuositukset:** Riista, Pataruoka, Nauta