

Dim

DIN VIN GUIDE #47 | APRIL 2025 | PRIS: 89,00 KR. | ISSN 2445-6969

100 SIDER

VINGUIDE

BARBARESCO

Barolo | Roero | Nizza



*Vino Nobile di
Montepulciano*

*Amarone della
Valpolicella 2020*

VI TESTER

**146 TYSKE
SPÄTBURGUNDER**

- 80 MOUSSERENDE VINE FRA ITALIEN
- 31 HVID BORDEAUX
- 32 PRIORAT
- 27 TAVEL

24.04.2025 - 25.06.2025

KR. 89⁰⁰



9 772445 696001 00047

BK RETURUGE 26

+ VOSNE-ROMANÉE | ALSACE | VINBEGREBER | HVERDAGSVINE
WEEKEND VINE | FAKKELGAARDEN | BLINDSMAGNING | FAKTA



ASSOCIAZIONE
PRODUTTORI del
NIZZA



AF THOMAS RYDBERG

• Vinregionen Nizza ligger i centrum af den anerkendte Barbera d'Asti-zone. Vi skal tilbage til 2002, hvor en række Asti-producenter dannede Associazione Produttori del Nizza med det formål at etablere en top-appellation for deres barbera. Det lykkedes i 2014, da Nizza DOCG blev godkendt.

Vinen skal være lavet på 100% barbera med et høstudbytte under 7.000 kg per hektar. Den har en obligatorisk lagring på minimum 18 måneder med start den 1. januar i året efter høsten. Heraf skal minimum seks måneder være på træfade. For riserva vinene er det 30 måneder og med 18 måneders fadlagring som minimum.

I dag er Nizza blevet en succes i Piemonte, og flere producenter af Barolo og Barbaresco kigger mod Nizza og køber marker. Appellationen er ganske lille med sin årlige produktion på 850.000 flasker, sammenlignet med Asti-appellationens 20 millioner flasker og de 50 millioner, som Asti og Alba producerer tilsammen.

Vi har smagt 48 Nizza vine og inddelt dem efter de mere frugtige vine, de mere fadprægede samt riserva vinene.

Vi har skrevet importør på der hvor vinen er repræsenteret i Danmark.

RISERVA

**Vite Colte Nizza Luna
e i Faló Riserva 2020,
Piemonte, Italien**

Mørk med let urtede noter i næsen. Rar og imødekommende med vaniljenæse, frisk frugt, frisk syre, masser af syltede lyse bærnøter. Ganske flot og harmonisk vin. Alk.: 15% **92**

