



Бароло и неБароло

Красное из «того самого» Пьемонта, которое стоит своих денег



Пьемонт — престижный итальянский регион. И да, там все дорого. Нам удалось добыть пару вин по хорошей цене, делаем космос доступнее.

Бароло стоит попробовать, потому что это вино-аттракцион — постоянно что-то новое в бокале. И это не просто ягоды-фрукты, а что-нибудь такое, что потом уснуть не можешь.

А барбера крута из-за сочетания мощи и легкости. Это рвет шаблоны, интересная

2014 LA SPINETTA BAROLO VIGNETO GARETTI ПЬЕМОНТ, ИТАЛИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Неббиоло — это аттракцион. В аромате одно, во вкусе другое, везде всего много. Очень кстати, что вино не густое и даже почти прозрачное — ничего не отвлекает от нот. Вот что мы нашли в аромате: сушеная вишня, гвоздика, дым и лес, эвкалипт, табак, шалфей. А вот это нашли во вкусе: вишня, сливовый ликер, ваниль, кофе с молоком, копоть, табак, травы и засушенные розы. И это еще сокращенные списки.

ВКУС	ВИНОГРАД
Вишня, кофе, травы и пряности	Nebbiolo 100%
ЕДА	КРЕПОСТЬ
Запеченное мясо, утка, твердый сыр	14,5%

2014 LA SPINETTA BARBERA D'ASTI CA' DI PIAN ПЬЕМОНТ, ИТАЛИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Сливы, шоколад, немного крепкого кофе. На фоне ваниль-корица и еще какие-то пряности. Аромат — ооох, вкус мощный и яркий, послевкусие километровое. При всем вот этом вино не тяжелое. Если попало в настроение, то вообще залпом пьется. В этом фишка барберы — она умеет задать жару, но не пережарить.

ВКУС	ВИНОГРАД
Сливы, шоколад, кофе, пряности	Barbera 100%
ЕДА	КРЕПОСТЬ
Мясо, помощнее	14%