



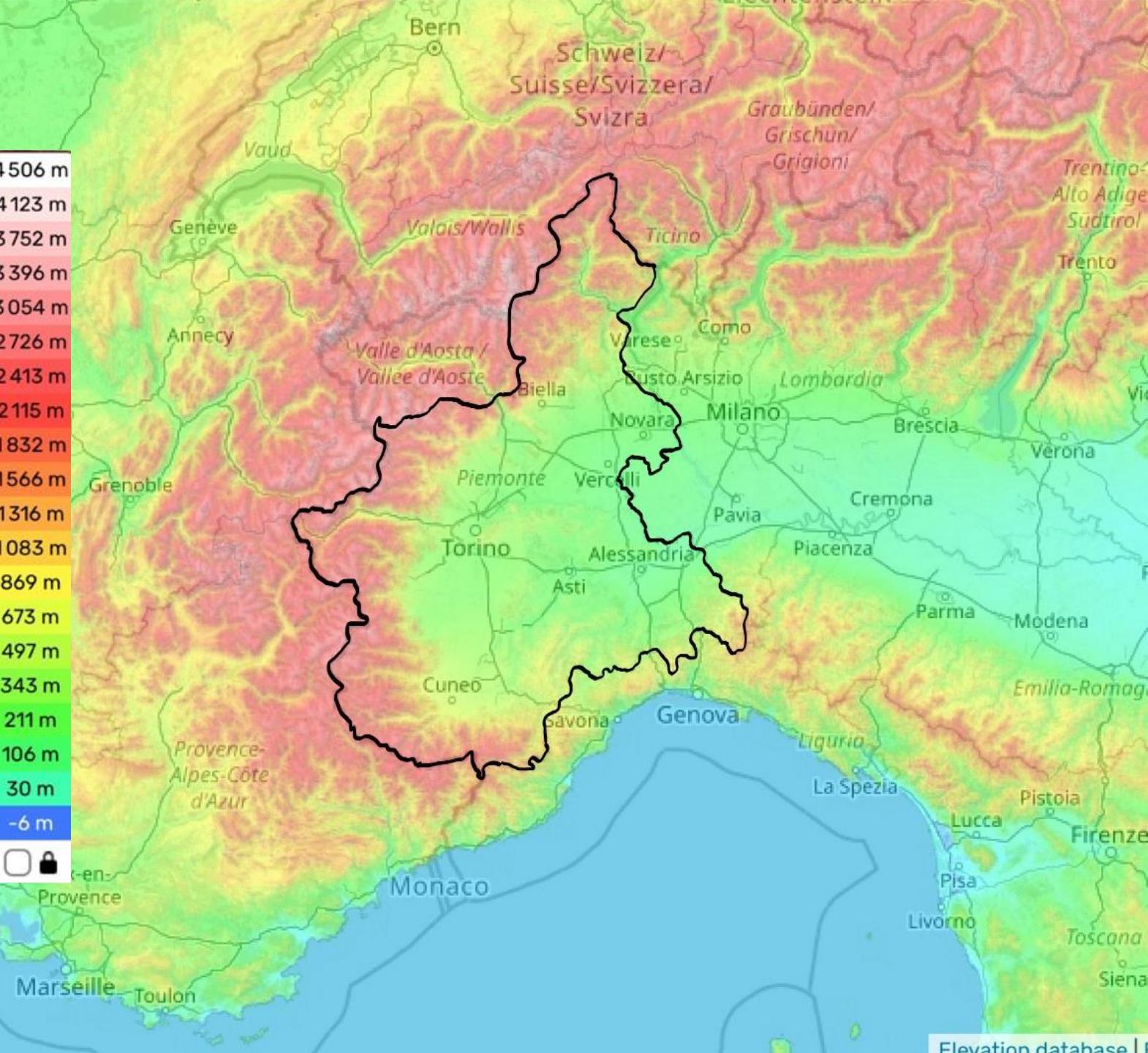
# PIEMONTE

- Endast viner med klassificering DOC och DOCG
- Domineras av fyra druvar
- Italiens mest kända: Barolo och Barbaresco



## KLIMAT

- Alpint i Valle d'Aosta
- Subalpint och inlandsklimat ner till kustremsan, Ligurien.



## VANLIGASTE DRUVSORTERNA

### Blå druvor

- Nebbiolo
- Barbera
- Dolcetto

### Gröna druvor

- Muskat

# NEBBIOLO

- Viner som, Barolo eller Langhe nebbiolo
- Odlas främs i Norra Italien, Piemonte eller Lombardiet
- Hög syra, inslag av körsbär, tjära, viol, tobak, rosor och nypon.
- Namnet, nebbia – dimma. Vanligt under hösten i Piemonte
- Lång mognadstid – lagring
- Kvalitetsviner – odlas i sydlig exponering, kullarnas slutningar

# BARBERA & DOLCETTO

## **Barbera**

- Odlas ofta i Alba och Asti i Piemonte
- Fruktiga viner med hög syra, ofta inslag av mörka körsbär.
- Mest odlade druvan i Piemonte

## **Dolcetto**

- Odlas ofta i Alba, Asti och Lombardiet
- Fruktigt med låg fruktsyra. Aromer av mandel och lakrits.
- Tanninrik med låg fruktsyra – utmaning för vinmakare

# MUSKAT

- Odlas över hela världen
- Från lätta till fylliga, alltid kryddiga, inslag av fläder och apelsinblom
- Muskat – ett samlingsnamn på en familj av olika druvsorter.
- Beroende på sort – torra, söta mousserande eller starkviner.
- Gemensamt för alla viner – mild fruktsyra, färsk druvsmak.

# VAD DRICKER VI?

- Langhe Nebbiolo
  - Malvira
  - 100% Nebbiolo
- 
- Barbera d'Asti, La Martina
  - Azienda Vitivinicola, grundat 1897
  - 100% Barbera

