

Cantina Tibaldi, Langhe Favorita 2024

Producent: Cantina Tibaldi

Geografi: Roero, Piemonte, Italien.

Årgang: 2024

Normalpris: 195,-

Medlemspris: 165,-

Måned: April 2025

Et smut til Piemonte! Helt sikkert en region der er mest kendt for rød, Barolo og Barbaresco kender de fleste nok, men de rykker på hvidvine og de lokaler druer tages mere og mere seriøst.

Tibaldi søstre var også med tilbage i august måned med deres Arneis og nu er det altså tid til at prøve en af de andre hvide Piemonte druer, Favorita.

Druen har sin oprindelse i Piemonte og det er også primært her den stadig eksisterer. Egentlig var den ved at uddø efter 2 verdenskrig, men i løbet af 70'erne fik især bønderne i Roero den "genoplivet". Og i dag er den faktisk ved at være ret udbredt i regionen →

med 175 producenter der lavede en Favorita i 2023.

Lige et hurtigt recap af Tibaldi. Gården er ejet og drevet af de to søstre, Monica og Daniela. De overtog den fra deres far, der ikke selv lavede vin, men solgte druerne til kooperativer. De dyrker økologisk og ligger altså i den mindre kendte, men boblende underregion Roero. Her sker virkelig ting og sager med nye producenter der hæver barren, absolut værd at holde øje med.

Vinen her ser kun stål og der gæres ved lav temperatur for at fastholde friskhed i vinen, men ligger samtidig med gærrester for at give dybde og struktur.



Monica og Daniela under høsten.

Hvordan smager det?

Frisk, rank og sprød næse der åbner med lette florale noter, limeskal, grape og havsalt. Følger trop i smagen med god syre, let cremet krop, afstemt frugt og sådan et tangy aftryk, men kan nærmest tygge den. ☺

Salte noter, bitterhed fra grape, lidt florale noter igen, eksotisk frugt uden sødme og tørt finish. Charmerende og frisk, men med kant og karakter ☺

Drik det til

Har du prøvet at lave Bacalao?

Lidt en process, men ikke decideret svært at lave ☺ En klassisk middelhavsret, som kommer i forskellige udgaver, men jeg tænker her på den "rene udgave". Du salter torsk, koger det i mælk, kan krydre det som ønsket og serveres på brød.

Det smager super godt og vil være kanon til vinens lidt kantede karakter her, gode syre og salte noter.