

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barolo La Serra DOCG Roberto Voerzio



Roberto Voerzio Barolo La Serra.

Barolo med elegant, yndefuld karakter fra en top MGA La Serra. Ofte lidt lettere end andre af Voerzios Baroli.

Roberto Voerzio grundlagde ejendommen i 1986, efter uenigheder med sin bror Gianni, der også etablerede sig for sig selv samme år. Roberto råder efterhånden over en imponerende samling af topmarker, ca. 21 ha i alt, men produktionen er særdeles beskedne, blot i omegnen af 50.000 flasker årligt. Roberto og sønnen Davide synes drevet af en ubetvingelig længsel og stræben efter kvalitet og driver et særdeles manuelt arbejdsintensivt landbrug med et ekstremt fokus på den enkelte vinplante: hver plante gødes individuelt efter behov, der arbejdes med 5 – 8 skud pr. plante og udtyndingen i juli måned efterlader 5 klaser på hver. I august udtyndes igen, idet hver klase trimmes og den nederste del af drueklasen bortskæres, således at der opnås en ideel modning af den enkelte drue og alle duft- og smagsgivende stoffer koncentrerer. For *Nebbiolo da Barolo* høstes ca. 500 gram pr. plante og mellem 20-24 hl/ha. I kælderen arbejdes der med macerationstider for Barolo på 20-25 dage, hvilket er en relativt traditionel indstilling, mens der anvendes både barriques og større *botti* til lagring. Tendensen er, at andelen af nye små fade markant reduceres. Alle Baroli er majestætiske og fulde af ekstrakt og balance og de udfolder på næsten dramatisk vis druens karakter, individuelt af hvad der ubestrideligt må betragtes som uofficielle Grand Cru marker. Roberto er en mesterlig *viticoltore*, *vindyrker*, og vinmager, og som fortolker af nogle af Barolos mest prestigøse marker overgås han af ingen og matches af få. Vinene er kostbare, men helt enestående.

Barolo La Serra er fremstillet første gang i 1987. La Serra er en fremragende og historisk position, der har MGA-status, svarende til det franske cru, om end der ikke er indført et klassifikationssystem, med yderligere kvalitetsinddeling. La Serra ligger tæt på Case Nere, Brunate og Cerequio. I forhold til Robertos Baroli fra Brunate og Cerequio, så er Barolo La Serra typisk en kende lettere. Alle udmærkes de ved en vis ædel strengthed, Brunate især for sin balance og eventyrlige aromatiske profil, Cerequio for at give en mere tanninstruktureret Barolo, imponant, men mindre ekspressiv og dramatisk i bouqueten. La Serra er fuld af ynde, storladet og med en dyb ekstrakt, ubestrideligt raffineret og kvalitetspræget og på absolut topniveau.

LOKALITET

La Serra i La Morra.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

UDBYTTE

500 gram druer/plante, ca. 20-24 hl/ha. Densiteten er høj, ca. 8000 planter/ha.

DYRKNINGSFORM

Biodynamisk, ikke certificeret.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 5.000-6000 flasker

FRA MOST TIL VIN

Gæring og maceration på temperaturkontrollerede ståltanke, og dernæst lagring i 24 måneder på en kombination af brugte franske barriques og 15 hl botti.

OPLEVELSEN

Rubinrød henimod granat. Sensationel aromatisk profil med faldende roser, jordbær, og røde frugter. Elegant og fast, med markante, smidige tanniner, skøn tekstur og virkeligt raffinement. En helt enestående Barolo.

ASSOCIATIONER

- Falmede rosenbløsterblade, viol
- Jordbær, variationer af kirsebær, lakridsrod
- Læder, tobak, tjære træfler

SERVERING

- Agnolotti del plin med træfler
- Risotto med kalvehaler
- Stegt og grillet rødt kød
- *Vino da meditazione*

Serveringstemperatur: 15-16° C.

POTENTIALE

Drikkes ung og 8+ år fra høsten

www.RobertoVoerzio.com

adriatvinimport.dk

