

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Barolo Sarmassa DOCG Roberto Voerzio



Roberto Voerzio Barolo Sarmassa.

Meget lille produktion fra en historisk MGA.

Flaskes kun på magnum!

adriatvinimport.dk



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 beskedent, 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 Sarmassa er fremstillet første gang i 1998 og er en historisk MGA, et heterogent *territorio* med flere forskellige udtryk, der alle potentielt er storslåede. Robertos position er beskedent af størrelse og ligger ikke langt fra Cerequio. I Robertos fortolkning giver druerne en meget komplet og velstruktureret Barolo. På et tidligt tidspunkt er den mere aromatisk ekspresiv end Barolo Cerequio, men har som denne en markant, men smidig tanninstruktur. Det er en overdådig og samtidig klædeligt streng Barolo, der åbenbarer en veritabel påfuglehale af duft og smag for sanserne og fastholder dem som i en tryllekreds. Majestætisk, betagende og sjælden: Mikroproduktionen aftappes udelukkende på Magnum

### LOKALITET

Sarmassa i Barolo kommune.

### TYPE

Rødvin

### DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

### UDBYTTE

500 gram druer/plante, ca. 20-24 hl/ha. 5.000 – 8.000 planter/ha.

### DYRKNINGSFORM

Biodynamisk, ikke certificeret.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 700 - 800 Magnum

### 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. En meget fuldendt Barolo af stor aromatisk skønhed, dyb, nuanceret smagsfylde, fast struktur og et sansefængslende, balanceret og uforglemmeligt udtryk.

### ASSOCIATIONER

- Falmede rosenbløsterblade
- Potpourri, jordbær, hindbær
- Granatæblekerner, blåbær
- Variationer af kirsebær, anis
- Læder, tobak, tjære, træfler

### SERVERING

- Ravioli del plin
- Risotto med hvide træfler
- Stegt og grillet rødt kød
- Efterårets fugle- og hårvildt

Serveringstemperatur: 15-16° C.

### POTENTIALE

Skøn som ung, men tålmodighed belønnes, 7-15+ år fra høsten.

[www.RobertoVoerzio.com](http://www.RobertoVoerzio.com)