

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Barolo DOCG Cascina Fontana

Mario Fontana er 6. generation af en vinfamilie, men valgte i 1995 at starte for sig selv under navnet Cascina Fontana. Sammen med hustruen Luisa og deres to børn Edoardo og Vasco, fremstiller Mario i omegnen af 25.000 flasker, der kommer fra familiens egne besiddelser, i alt 4 ha vinmarker. Hus og *cantina* ligger i *Frazione* di Perno, som er en lokalitet i Monforte d'Alba. Lidt nord for Perno ligger kommunen Castiglione Falletto, hvor familien har to marker dediceret til *Nebbiolo da Barolo*. De 0,5 ha på cru Villero er beplantet med *Nebbiolo*-undersorten *Michel* og de 1,2 ha på *Valletti*, der ligger tæt på grænsen til Monforte d'Alba, er beplantet med den efterhånden mere sjældne underform *Nebbiolo Rosé*, der giver stor frans, lys farve og en skøn næsten *Pinot Noir* lignende karakter. Endelig er der 0,6 ha på cru *Gallinotto* i *Annunziata di La Morra*, som er beplantet med *Nebbiolo Lampia*. Fra disse tre marker kommer Marios eneste *Barolo*, der således blandes af forskellige cru'er, under stærk inspiration fra tilgangen hos *Bartolo Mascarello*, der nu med sikker hånd drives af *Marie-Therese Mascarello*, med hvem Mario også har en familie-relation. Marios tilgang til at lave vin er da også traditionel. *Barolo* macereres mellem 20 og 40 dage og lagres på store 25 hl *botti* af slavensk eg. Der anvendes i udgangspunktet den naturlige gær fra druerne og vinene svovles minimalt, med op til 30-35 mg svovl/liter.

Marios *Barolo* skal udtrykke, som han siger, *il gusto della mia terra, smagen og karakteren fra min jord*. Det er en *Barolo* af stor elegance, harmoni og sammensathed, med ren, uforvansket *Nebbiolo*-typicitet, som man finder det i de bedste traditionelle *Baroli*, med noter af falmende roser, tjære og trøfler, opblandet med en skøn nuanceret frugtrigdom. I munden er vinen tør, streng, dyb og underfundig, og fremviser den forventede tanninstruktur – majestætisk snarere end frodig, men med tiltalende spændstighed, balancerede sødme og en fascinerende smagslængde. Stilen er kompromisløs og uden eftergivenhed for tidernes skiftende luner – Mario hylder traditionen og *Barolos* klassiske dyder og skønt vinen kan være reserveret i ungdommen, så er den imidlertid altid udtryksfuld og særdeles lagringsværdig.



Cascina Fontana Barolo DOCG.  
Traditionel Barolo.

adriatvinimport.dk



### LOKALITET

Castiglione Falletto og La Morra, i alt 2,3 ha.

### TYPE

Rødvin

### DRUER

100% *Nebbiolo*, håndhøstede.

### UDBYTTE

5.000 – 7.000 kg druer/ha.

### DYRKNINGSFORM

Mario kalder tilgangen økologisk, men foretrækker betegnelsen "samvittighedsfuld".

### ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 8.000-11.000 flasker årligt.

### FRA MOST TIL VIN

20-40 dages maceration ved 25-28 grader° C på temperaturkontrollerede ståltanke. Lagret 24 måneder på 25 hl *botti* af slavensk eg, Dernæst 1 år på flaske. Klaret ved gravitation, ufiltreret.

### OPLEVELSEN

Granatrød med orange reflekser. Træder frem med typerigtige florale noter og frisk og tørret frugt. I munden ren, streng, intens og præcis og med den forventede struktur og uimodståelig fascinationskraft.

### ASSOCIATIONER

- Roser, ribs, kirsebær, blomster
- Tørret og syltet frugt
- Tjære, trøfler, lakrids

### SERVERING

- Stegt eller grillet rødt kød
- Risotto eller meditationsvin

Serveringstemperatur: 15-17° C.

### POTENTIALE

Kan nydes ung, men fremragende fra 5 - 25+ år.

www.cascinafontana.com