

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Langhe Nebbiolo DOC Cantina Bartolo Mascarello



Meget floral og elegant Nebbiolo fremstillet på omhyggeligt udvalgte druer fra flere marker.

Ejendommen er grundlagt i 1918 af Bartolomeo Mascarello og sønnen Giulio, der også lærte sin søn Bartolo at lave vin og i særdeleshed traditionel Barolo. Da Bartolo gik bort i 2005 var han for længst en legende blandt Barolo-*tifosi*, med årtier af store, uforlignelige vine bag sig, i det han stædigt og sikkert – gennem tidernes skiftende strømninger - havde holdt fast i den tilgang han havde lært af sin far. Nu er det Bartolos datter, Maria Teresa, der med stor kyndighed fremstiller nogle af Langhes største vine, helt i faderens ånd. Ejendommen ligger i Barolo kommune og man ejer blot 5,53 ha vinmarker, hvorfra der produceres fem forskellige vine, i alt ca. 30.000 flasker om året: Langhe Freisa (2000 fl.), Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, Langhe Nebbiolo og Barolo. Omkring 1961 begyndte flere producenter at flaske enkeltmarks-Baroli. Det skete med udgangspunkt i en stærk historisk cru-bevidsthed, der længe havde eksisteret, men som grundet forskellig inspiration begyndte at give sig udslag i, at Nebbiolo fra forskellige marker ikke blot blev høstet, vinificeret og lagret separat, nu også begyndte at blive flasket separat. Familien Mascarello har imidlertid altid holdt fast i at ejendommen kun fremstiller en Barolo og dette ved, på klassisk vis, at blande druerne fra forskellige marker mhp at opnå et harmonisk udtryk. Barolo'ens meget høje kvalitet sikres blandt andet ved at der flaskes en Langhe Nebbiolo, der selv er ganske enestående.

Langhe Nebbiolo, tidligere stavet Langhe Nebiolo, fremstilles af udvalgte druer fra de 4 marker: Cannubi (1,14 ha); (Cannubi) San Lorenzo (0,38 ha); Ruè (0,56 ha), alle beliggende i kommunen Barolo, og endelig fra Rocche di Torriglione (1,91 ha), der ligger i Annunziata-delen af La Morra. Druerne er typisk fra de yngste planter og indholdet i vinen skifter i henhold til Maria Teresas genplantningsprogram. Efterhånden som nytplantninger bliver ældre kan der genplantes andre steder, således at mængden af Barolo er nogenlunde konstant. Fra og med årgang 2013 inkluderes druer fra en mark i San Rocco Seno d'Elvio i Barbaresco, hvilket betyder at produktionen af denne vin er øget. Vinen er fremragende, med en udsøgt floralitet og balance og den begrænsede tilgængelige mængde har en stor tilhængerskare.

### LOKALITET

3 marker i Barolo, i La Morra, og en i San Rocco Seno d'Elvio.

### TYPE

Rødvin

### DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

### UDBYTTE

Ukendt

### DYRKNINGSFORM

Organisk tilgang.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt.

### FRA MOST TIL VIN

Der anvendes naturlig gær. Gæring og maceration (typisk 2-3 uger) på cementtanke uden temperaturkontrol. Vinen lagres 1-2 år på botti af slavonsk eg. Ingen klaring eller filtrering.

### OPLEVELSEN

Granatrød med orange reflekser. Træder frem med en skøn og varietalypisk floralitet og en fin nuanceret smagsdybde. Finessepræget og karakterfuld og bestemt med mindelser om husets Barolo.

### ASSOCIATIONER

- Roser, violer, pottpourri
- Ribs, jordbær, kirsebær
- Blommer, tjære, lakrids, tobak
- Underskov, nyplukkede rørhatte, tartufo

### SERVERING

- Stegt eller grillet rødt kød
- Risotto med svampe
- Agnolotti del Plin con burro e salvia

Serveringstemperatur: 15-17° C.

### POTENTIALER

Kan nydes ung, men fremragende fra 5 - 12+ år.

adriatvinimport.dk

