

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barbera d'Alba Cascina Nuova DOC Mauro Veglio



Barbera d'Alba Cascina Nuova.

Luksus-Barbera fra Mauro Veglio.

Mauro Veglio og Daniela Saffirio grundlagde ejendommen i 1992. Gården ligger i den skønne Annunziata-del af La Morra og lige ved siden Elio Altares ejendom. En del af Veglios succes skyldes da utvivlsomt også venskabet med Elio Altare, og Mauro er stærkt inspireret af dennes tilgang til vinframstilling. Mauro og Daniela råder efterhånden over ca. 12 ha vinmarker, herunder ca. 3,5 ha på La Villa og Pressenda i frazione Castelletto i Monforte d'Alba, der ejes af Danielas familie. Der fremstilles årligt i omegnen af 60.000 flasker, heraf ca. 30.000 flasker Barolo og dette med en stærk cru-bevidsthed, altså det forhold, at forskellige dyrkningshabitater giver unikke *Baroli*.

Der lægges fremdeles vægt på at fremstille rene, typiske og *territorio*-tro vine, der afspejler det særlige sted, hvor druerne dyrkes og et særligt udtryk skabes. Der er en tilnærmet organisk eller økologisk tilgang til arbejdet i marken og der bruges ikke kunstgødning og pesticider, som der heller ikke anvendes kulturgær. Samtidig holdes høstudbyttet i ave. Vinifikationsmæssigt hører tilgangen til i den moderne ende af skalaen og der anvendes rotofermentatorer med temperaturkontrol, relativt korte macerationstider og en vis procentdel nye barriques til Barolo. Mauro er meget omhyggelig med brugen af svovl: typisk ligger niveauet for den frie svovl i vinene på ca. 25-30 mg/liter, og den totale svovl på ca. 40-60 mg/liter, hvilket er ca. halvdelen af det officielt tilladte.

Barbera d'Alba Cascina Nuova kommer fra planter sat i midten af 1950'erne. Selve marken ligger tæt ved Veglios og Altares fælles indkørsel og vinen har været bemærkelsesværdig siden første årgang i 1994. Den viser år efter år Barberas potentiale til at give en stor vin af både kompleksitet og fascinationskraft og er ligeledes et smukt eksempel på hvordan druen vellykket kan parres med (delvist) nye franske barriques. Det er altid en vin med en betagende og næsten frodig smagsfylde, men i årgange som 1996, 1998, 2005 og 2010 ses en udtalt finesse i vinen, mens andre gode årgange har givet vine med mere krop, struktur og flere noter af både tørret og spiritussyltet frugt. Ikke desto mindre har den altid en distinkt La Morra karakter, der forener stofflighed med balance og ynde.

LOKALITET

La Morra, Frazione Annunziata, i alt 1,3 ha.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Barbera d'Alba, håndhøstede. Fra planter sat i midten af 1950'erne.

UDBYTTE

Ca. 5000 planter/ha, 4.000 kg druer/ha.

DYRKNINGSFORM

Tilnærmet organisk, ikke certificeret. Guyot opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 5.000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

Gæret med ca. 6 dages maceration på horisontale temperaturkontrollerede rotofermentatorer, dernæst lagret 18 mdr på 80% nye franske barriques, hvor den malolaktiske gæring også sker.

OPLEVElsen

Mættet rubinrød med violette refleks. Generøs, sammensat næse med diskret fadafstemte noter af frugt og blomster. Intens og med stor smagsfylde, spændstig og med moderat tanninstruktur og rig, vedvarende eftersmag.

ASSOCIATIONER

- Viol, urter, kirsebær, brombær
- Blå blomster, konfiteret frugt

SERVERING

- Antipasti, risotto, pasta
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 14-16° C.

POTENTIALER

Drikkes indtil 6+ år gammel.

www.Mauroveglio.com

adriatvinimport.dk

