

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barbera d'Alba Il Cerreto DOC Roberto Voerzio



Barbera Il Cerreto.

Ekstrem lav druemængde pr. stok giver intense og smagsmættede vine.

Bemærk etiketten med vinmarks cyklus.

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 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 overgår han af ingen og matches af få. Vinene er kostbare, men helt enestående.

Barbera d'Alba Il Cerreto kommer fra en mark lige ved siden af ejendommen og er fremstillet første gang i 2003. Den er beplantet med høj densitet, hvilket tvinger rødderne længere ned i jorden og høstudbyttet fra den enkelte plante er beskedent. Det er en smuk og udtryksfuld fortolkning af druen, frugtdreven, saftig og sanseappellerende og selv om den naturligvis ikke er på niveau med reference-vinen fra Pozzo, så har den karakter nok til at fascinere, og til at udfordre andre producenteres ambitiøse versioner. Barbera giver mørke, farvemættede vine med stor syrespændstighed og et meget moderat tanninindhold og responderer godt på fadlagring, og denne vin er altid meget velafstemt med træ, bestemt til den diskrete side.

LOKALITET

Cerreto, La Morra, marken støder op til Voerzios cantina, i alt 1,4 ha.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Barbera, håndhøstede.

UDBYTTE

0,8-1 kg druer/plante. Densiteten er ca. 8000 planter/ha.

DYRKNINGSFORM

Biodynamisk, ikke certificeret.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 12.000 flasker

FRA MOST TIL VIN

Gæring og maceration på temperaturkontrollerede ståltanke, og dernæst lagring i 12 måneder på en kombination af 30% nye franske tonneaux og 25 hl *botti*.

OPLEVELSEN

Dyb rubinrød med violette refleks. Indtagende varietaltro aromatisk profil med konfiterede røde frugter og bær. Intens, kompleks, saftsprudlende og længesmagende.

ASSOCIATIONER

- Violer, variationer af kirsebær
- Brombær, blåbær, blomster

SERVERING

- Charcuteri, pizza
- Antipasti af kød og grøntsager
- Agnolotti del plin
- Risotto med svampe
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 15-16° C.

POTENTIALE

Skøn i ungdommen, fin evolution i 6+ år fra høsten.

www.RobertoVoerzio.com

adriatvinimport.dk

