

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barolo Brunate DOCG Roberto Voerzio



Barolo Brunate.

Top-Barolo fra en af de fineste marker i Barolo-zonen overhovedet.

Ekstrem lav druemængde giver enestående vine.

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 beskedne, 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 Brunate er fremstillet første gang i 1988 og er en sublim fortolkning af en af de bedste marker i hele Barolo-produktionszonen. En lille del af Brunate ligger i Barolo-kommune, men den største del og Robertos ca. 1 ha store markestykke ligger i La Morra, grænsende op til La Serra MGA'en. Til sammenligning giver Brunate en overdådigt velduftende og komplet, balanceret Barolo, La Serra er også fast og rig på finesse, mens Cerequio giver større massivitet og en mere markant tanninstruktur. Barolo Brunate er ofte skøn, men streng i ungdommen, med en uforlignelig aromatisk profil, og vinen gennemgår en fascinerende evolution på flaske, hvor den udvikler en endnu større smagsdybde og *sottobosco*-karakter.

LOKALITET

Brunate i La Morra.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

UDBYTTE

500 gram druer/plante, ca. 20-24 hl/ha. Densitet: ca. 4.000 – 6.000 planter/ha.

DYRKNINGSFORM

Biodynamisk, ikke certificeret.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 3.000-3.500 flasker

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. Næse med en påfuglehale af sanseproducerende stoffer. Meget velstruktureret, fast og elegant og med en helt enestående fortrylleseskraft.

ASSOCIATIONER

- Roser, viol, potpourri, ribs
- Jordbær, små skovbær, variationer af kirsebær, fennikelfrø
- Læder, tobak, tjære, træfler

SERVERING

- Agnolotti del plin med træfler
- Tajarin al burro e salvia
- Risotto med kalvehaler
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 15-16° C.

POTENTIALER

Tålmodighed belønnes, 7-15+ år fra høsten

www.RobertoVoerzio.com

adriatvinimport.dk

