

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barolo Cerequio DOCG Roberto Voerzio

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 drevne 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 Cerequio er fremstillet første gang i 1988 og Robertos fortolkning af denne historiske og særdeles velansete MGA er slående og med den forventede struktur – Cerequio giver måske den mest markante tanninrygrad af alle La Morras MGA'er. Det er en Barolo, der har brug for tid til at udfolde sin aromatiske profil, der undertiden kan virke lidt introvert til en begyndelse, for senere at udfoldes og samles til noget storladent: Cerequio giver, ud over en vis strengthed, også en Barolo med et majestætisk udtryk og med en helt egen ynde og egne proportioner. Det er en usædvanlig kraftfuld La Morra Barolo, distinkt forskellig fra den finesseprægede Barolo La Serra og den aromatiske komplette og balancerede Barolo Brunate.



Voerzio Barolo Cerequio.

Særdeles velanset MGA, der giver et majestætisk udtryk.

Noget af det bedste fra La Morra.

adriatvinimport.dk



LOKALITET

Cerequio i La Morra.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

UDBYTTE

500 gram druer/plante, ca. 20-24 hl/ha. Densitet: ca. 4.000 – 5.000 planter/ha.

DYRKNINGSFORM

Biodynamisk, ikke certificeret.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 5.000-6000 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. Imposant Barolo med struktur og stor smagsfylde og en unik karakter. Dyb ekstrakt, fremragende balance. Udvikles til ubestridelig storhed og er en absolut referenc-Barolo fra denne mark.

ASSOCIATIONER

- Roser, potpourri
- Ribs, jordbær, variationer af kirsebær, lakrids, mynte
- Læder, tobak, tjære træfler

SERVERING

- *Tajarin al burro e salvia*
- Risotto med kalvehaler
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 15-16° C.

POTENTIALE

Tålmodighed belønnes, 7-15+ år fra høsten

www.RobertoVoerzio.com