

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barolo Fossati – Case Nere Riserva 10 anni DOCG Roberto Voerzio



Barolo Riserva Fossati Case Nere frigives først 10 år efter høsten.

Særdeles velstruktureret og med meget langt lagringspotentiale.

adriatvinimport.dk



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 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 Fossati - Case Nere Riserva 10 anni er fremstillet første gang i 2003, og frigives først 10 år efter høsten. Både Fossati og Case Nere giver gemmeværdige Baroli, der er ganske velstrukturerede og behøver tid og evolution for at vise deres mere raffinerede sider. Derfor har Roberto valgt at blande dem og frigive denne Barolo sent, på et tidspunkt, hvor de første tertiære aromaer, flaskelagringsaromaer, begynder at træde frem og den ønskede harmoni har indfundet sig. 2003 versionen var en usædvanlig succes for dette meget varme år, og 2006 har årgangens klassiske præcision og skønt sammensatte aromaer, med en stor floralitet, røde bær og stenfrugter og så denne lidt mere udviklede *sottobosco* eller *underskovskaracter*.

LOKALITET

Fossati i Barolo og Case Nere i La Morra.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

UDBYTTE

500 gram druer/plante, ca. 20-24 hl/ha. 5.000 – 8.000 planter/ha.

DYRKNINGSFORM

Biodynamisk, ikke certificeret.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 3.000-4.000 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*. Vinen får ca. et år på ståltanke og ca. 7 års flaskelagring før frigivelse.

OPLEVELSEN

Rubinrød henimod granat. Velmodnet, varietaltro næse af stor harmoni og kompleksitet. Elegant, velstruktureret og med stor dybde og længde i smagen.

ASSOCIATIONER

- Friske og falmende roser
- Potpourri, jordbær
- Variationer af kirsebær, anis
- Læder, tobak, tjære, træfler

SERVERING

- *Tajarin al ragu*
- Risotto med hvide træfler
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 15-16° C.

POTENTIALE

Drikkeklar, men udviklingsmuligheder 15+ år fra høsten.

www.robertovoerzio.com