

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Barolo Rocche dell'Annunziata 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 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 Rocche dell'Annunziata er fremstillet første gang i 2011, som en følge af, at den nye MGA-lovgivning ikke tillader mere end et cru-navn på en Barolo: Det betyder at druerne herfra ikke længere blandes med druerne fra Torriglione, men at der nu fremstilles to forskellige enkeltmarks-Baroli. Hermed er det også blevet muligt at forstå forskellene mellem de to. Robertos fortolkning af Rocche dell'Annunziata er en åbenbaring af en Barolo og fremviser denne uofficielle Grand Crus karakter og slående kvalitet. Den forener en nuanceret skønhed og definition i aromabilledet med en frodighed, der genkalder Rubens' kvinder og dog er strukturen fast, overbevisende og elegant. En majestætisk, sensuel og meget komplet Barolo.



Roberto Voerzio Barolo Rocche dell'Annunziata.

Den måske smukkeste fortolkning af denne enestående enkeltmark.

Et sandt mesterværk.

adriatvinimport.dk



### LOKALITET

Rocche dell'Annunziata 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. 4.000-4.500 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. Fuld af forunderlig velduft. En harmonisk og meget fuldendt Barolo, med karakter, dybde og en rig ekstraktbase. Her forenes ynde med kraft på den mest sansede overvældende måde.

### ASSOCIATIONER

- Friske og falmende roser, violer
- Potpourri, ribs, jordbær
- Hindbær, granatæblekerner
- Variationer af kirsebær, anis
- Læder, tobak, tjære, træfløjer

### SERVERING

- Risotto med hvide træfløjer
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 15-16° C.

### POTENTIALE

Skøn som ung, men tålmodighed belønnes, 7-15+ år fra høsten.

[www.RobertoVoerzio.com](http://www.RobertoVoerzio.com)