

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



Barolo Torriglione (aftappes kun på magnum) er siden 2011 vinificeret alene med druer fra Torriglione marken med reference til den nye MGA-lovgivning, hvor det ikke er tilladt at have mere end et cru-navn på vinen.

adriatvinimport.dk



Barolo Torriglione 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 Torriglione er fremstillet første gang i 2011, som en følge af, at den nye MGA-lovgivning kun tillader et cru-navn på en Barolo: Det betyder at druerne herfra ikke længere blandes med druerne fra Rocche dell'Annunziata, men at der nu fremstilles to forskellige enkeltmarks-Baroli. Hermed er det også blevet muligt at forstå forskellen i udtryk mellem de to marker. Torriglione, der grænser op mod Rocche dell'Annunziata, giver en Barolo med stærke mindelser om denne langt mere kendte MGA. Torriglione giver en overdådig næse med roser og røde bær og stenfrugter, en inciterende smagsfyldte og giver en lidt fastere tanninstruktur end naboen. Grundet sin gemmeværdighed tappes mikroproduktionen på Magnum.

LOKALITET

Torriglione 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

Ukendt

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

Rubindrød henimod granat. Majestætisk af udtryk og statur. Vidunderligt fragrant, kompleks og sansedufordrende. Skøn smagsfyldte, tanninfast og af berusende skønhed.

ASSOCIATIONER

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

SERVERING

- Agnolotti del plin
- Risotto med hvide træfler
- Stegt og grillet rødt kød
- Fugle- og hår-vildt

Serveringstemperatur: 15-16° C.

POTENTIAL

Tålmodighed belønnes, 7-15+ år fra høsten.

www.robertovoerzio.com