

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Dolcetto d'Alba Priavino DOC Roberto Voerzio



Roberto Voerzio Dolcetto d'Alba Priavino.

Den første vin fra Roberts hånd tilbage i 1987. Stadig en af de mest behagelige Dolcetti der findes på markedet.

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 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.

Dolcetto d'Alba Priavino er fremstillet første gang i 1987 og kommer fra en 1,4 ha stor mark i Annunziata i La Morra. Dolcetto betyder *den lille søde*, måske fordi druerne grundet et lavt til moderat syreindhold smager udtalt sødmefulde, mens en anden forklaring er, at navnet er afledt af et ord for *bakke*, *doset*, og på dialekt kendes druen da også bl.a. som *Dosset*. Druerne til Priavino høstes i midten af september og giver en klassisk Dolcetto d'Alba der forener en udtalt elegance, som det forventes fra Annunziata, med en dyb ekstrakt og harmoni. Det giver en ekspressiv vin med en skøn primærfrugtig karakter og Roberto fremstiller en overbevisende version, hvor tanninerne er smukt modererede og vinens friskhed og livlighed er bevaret.

LOKALITET

Pria (fra Capalot) i La Morra, Frazione Annunziata, i alt 1,4 ha.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Dolcetto, håndhøstede.

UDBYTTE

1-1,5 kg druer/plante. Densiteten er ca. 6000-8000 planter/ha.

DYRKNINGSFORM

Biodynamisk, ikke certificeret.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 12.000 flasker

FRA MOST TIL VIN

Gæring og maceration på temperaturkontrollerede ståltanke, og dernæst lagring i 10 måneder på ståltanke.

OPLEVELSEN

Dyb rubinrød, sort kerne og violette reflekser. Udtalt primærfrugtig og typerigtig vin med noter af violer, druer, og kirsebær. I munden god smagsfylde, behagelig velafstemt struktur og fin saf-tighed i afslutningen.

ASSOCIATIONER

- Violer, ribs, druer, kirsebær
- Blåbær, rabarber, mandler

SERVERING

- Charcuteri, pizza
- Antipasti af kød og grøntsager
- Bagna cauda, carne cruda
- Lette pastaretter
- God sommerrødvin

Serveringstemperatur: 15-16° C.

POTENTIALE

Drikkes for sin umiddelbare ungdom.

www.RobertoVoerzio.com

adriatvinimport.dk

