

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Langhe Nebbiolo Disanfrancesco DOC Roberto Voerzio



Roberto Voerzio Langhe Nebbiolo Disanfrancesco.

En højkvalitets Langhe Nebbiolo med større karakter end andre af samme type.

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.

Langhe Nebbiolo Disanfrancesco hed førhen *Vigneti San Francesco, Fontanazza*, men med den nye MGA lovgivning er cru-navne forbeholdt Barolo, hvilket har tvunget mange producenter til mere eller mindre fantasifulde ændringer. Vinen er fremstillet første gang i 2001 og repræsenterer en mulighed for at opleve Robertos sans for Nebbiolo til en overkommelig pris. Det er en Nebbiolo Langhe med en skøn La Morra karakter og en nøje afstemt struktur, der er med til at give vinen et balanceret udtryk fra begyndelsen. Druens væsen foldes smukt ud, med både dybde og raffinement. Der er mere end mindelser om en Barolo, når vinen præsenterer sig i glasset og den gennemgår en skøn evolution på flaske, hvis man har tålmodighed.

LOKALITET

San Francesco og Fontanazza i La Morra.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

UDBYTTE

1-1,5 kg druer/plante, ca. 35 hl/ha. Densiteten er høj, ca. 6.000 - 8000 planter/ha.

DYRKNINGSFORM

Biodynamisk, ikke certificeret.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 10.000 – 12.000 flasker

FRA MOST TIL VIN

Gæring og maceration på temperaturkontrollerede ståltanke, og dernæst lagring i 12 måneder på en kombination af franske tonneaux og 25 hl botti, og dernæst 8 måneder på ståltanke.

OPLEVElsen

Rubindrød farve og med noter af roser og søde, røde frugter og bær. Velstruktureret og med fin syrespændstighed. Større dybde end vanligt for denne vintype. Tør, harmonisk, varietaltro og med definitiv La Morra karakter.

ASSOCIATIONER

- Violer, roser, jordbær
- Variationer af kirsebær
- Blommer, tobak og fennikelfrø

SERVERING

- Agnolotti del plin med trøfler
- Risotto med svampe
- Stegt og griller rødt kød

Serveringstemperatur: 15-16° C.

POTENTIALER

Drikkes ung og 8+ år fra høsten

www.RobertoVoerzio.com

adriatvinimport.dk

