

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barbera d'Alba DOC Cascina Fontana

Mario Fontana er 6. generation af en vinfamilie, men valgte i 1995 at starte for sig selv under navnet Cascina Fontana. Sammen med hustruen Luisa og deres to børn Edoardo og Vasco, fremstiller Mario i omegnen af 25.000 flasker, der kommer fra familiens egne besiddelser, i alt 4 ha vinmarker. Hus og *cantina* ligger i *Frazione* di Perno, som er en lokalitet i Monforte d'Alba. Lidt nord for Perno ligger kommunen Castiglione Falletto, hvor familien har to marker dediceret til *Nebbiolo da Barolo*. De 0,5 ha på cru Villero er beplantet med *Nebbiolo*-undersorten *Michel* og de 1,2 ha på *Valletti*, der ligger tæt på grænsen til Monforte d'Alba, er beplantet med den efterhånden mere sjældne underform *Nebbiolo Rosé*, der giver stor frøgsans, lys farve og en skøn næsten *Pinot Noir* lignende karakter. Endelig er der 0,6 ha på cru *Gallinotto* i *Annunziata di La Morra*, som er beplantet med *Nebbiolo Lampia*. Fra disse tre marker kommer Marios eneste *Barolo*, der således blandes af forskellige cru'er, under stærk inspiration fra tilgangen hos *Bartolo Mascarello*, der nu med sikker hånd drives af *Marie-Therese Mascarello*, med hvem Mario også har en familie-relation. Marios tilgang til at lave vin er da også traditionel. *Barolo* macereres mellem 20 og 40 dage og lagres på store 25 hl *botti* af slavonsk eg. Der anvendes i udgangspunktet den naturlige gær fra druerne og vinene svovles minimalt med op til 30-35 mg svovl/liter.

Barbera d'Alba kommer fra markerne *Vigna di Castello* i *Sinio* og *Vigna del Pozzo* i *Castiglione Falletto*, der begge er beliggende ca. 350 moh og har sydvestlige eksponeringer. Herfra fremstiller Mario en seriøs *Barbera d'Alba*, der har en umiddelbar appel, men som også er lagringsværdig og udvikler sig smukt i 10+ år. *Barbera* har masser af farve, en skøn syrespændstighed, men ikke mange tanniner. *Barbera d'Alba* er lettilgængelig, og det giver den et bredt publikum. Vinen blødgøres på brugte *barriques* og har en tiltalende, nuanceret smagsfylde og frugtighed og den er frisk og lækende. Med årene antager den en rundere og meget harmonisk klædedragt, mens vinens frugtsprudlende saftighed er tiltrækningen i dens ungdom. I gastronomisk henseende roser Mario vinens all round-kvaliteter.



Cascina Fontana Barbera d'Alba.

adriatvinimport.dk



LOKALITET

Castiglione Falletto og Sinio.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Barbera d'Alba, håndhøstede.

UDBYTTE

7.000 – 8.000 kg druer/ha.

DYRKNINGSFORM

Mario kalder tilgangen økologisk, men foretrækker betegnelsen "samvittighedsfuld".

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 5.000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

10-12 dages maceration på temperatur-kontrollerede ståltanke. Lagring 8 måneder på ståltanke, dernæst 12 måneder på brugte *barriques*, der er 5-6 år gamle. Ufiltreret.

OPLEVElsen

Granatrød med orange reflekser. Træder frem med typerigtige florale noter og frisk og tørret frugt. I munden ren, streng, intens og præcis og med den forventede struktur og uimodståelig fascinationskraft.

ASSOCIATIONER

- Ribs, kirsebær, blommer
- Lakrids, vanilje

SERVERING

- Antipasti, pasta, risotto
- Stegt eller grillet rødt kød
- Pizza

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

Nydes for sin ungdom og frem til 10+ år.

www.cascinafontana.com