

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Nebbiolo Langhe 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 dedikeret til *Nebbiolo da Barolo*. De 0,5 ha på cru Villero er beplantet med Nebbiolo-undersorten Michet 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 frans, 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.

Nebbiolo Langhe er en glimrende introduktion til druen og den vinificeres på en måde, så tanninstrukturen er moderat og vinen er mere og tidligere tilgængelig end Marios Barolo. Druerne kommer fra Vigna di Castello i Sinio og Vigna del Pozzo i Castiglione Falletto, der begge er beliggende ca. 350 moh og har sydvestlige eksponeringer. Marios version er en mini-Barolo, der træder frem med klassiske florale noter, der genkalder falmede rosenbløsterblade, som blander sig med indtryk af efterårsskovbund, friskplukkede rørhatte og sorte trøfler. Frugten har mindelser om kirsebær, blomster og svesker. I munden fremviser vinen god ekstrakt, typisk tanninstruktur og god smagslængde. Med sin rene og attraktive karakter sætter den let mere beskedne producenteres Baroli til vægs.



Cascina Fontana Langhe Nebbiolo.

Semi-traditionel Nebbiolovin.

adriatvinimport.dk



LOKALITET

Castiglione Falletto og Sinio

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

UDBYTTE

6.000 – 8.000 kg druer/ha.

DYRKNINGSFORM

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

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 2500 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

12-15 dages maceration på temperaturkontrollerede ståltanke, dernæst lagring 8 måneder på ståltank, efterfulgt af 12 måneder på store træfade. Ufiltreret.

OPLEVELSEN

Granatrød med orange reflekser. Udtryksfuld aromatisk profil med en nuanceret, druetyppisk karakter, der genkalder blomster, røde bær og stenfrugter. Fast og velstruktureret. Harmonisk og tiltalende i munden og afgjort med mindelser om en Barolo.

ASSOCIATIONER

- Roser, ribs, kirsebær, blomster
- Tørret frugt
- Tjære, trøfler, lakrids

SERVERING

- Antipasti, pasta, risotto
- Retter med svampe
- Stegt eller grillet rødt kød
- Pizza Margherita

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

Nydes ung, og indenfor 10+ år.

www.cascinafontana.com