

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Barbera d'Alba Vittoria DOC Gianfranco Alessandria



Barbera d'Alba Vittoria.

Luksus-Barbera opkaldt efter  
Gianfrancos mor og ældste datter.

Gianfranco Alessandria overtog driften af ejendommen efter faderens død i 1986. Der er tale om et lille familiedrevet vinbrug, hvorfra Gianfranco, assisteret af hustruen Bruna og datteren Vittoria, hvert år fremstiller i omegnen af 45.000 flasker. Der rådes over 5,5 ha egne vinmarker og der lejes yderligere 1,5 ha, alle på en af de mest interessante lokaliteter i Monforte d'Alba, der først fik cru status i 1995: San Giovanni. De sydøstvendte marker ligger i den vestlige del af Monforte d'Alba, i retning af Novello og Barolo. I princippet kunne begge Baroli her fra flaskes som enkeltmarksvine, men marknavnet forbeholdes alene til den mest ambitiøse af de to. Gianfranco flaskede de første 1000 flasker Barolo i årgang 1991, 1992'erne blev solgt som bulk, og han modtog de eftertragtede 3 glas i Gambero Rosso med Barolo 1993, som i sig selv var et lidt vanskeligt år. Første årgang af Barolo San Giovanni var 1995.

San Giovanni er et stærkt *territorio* eller dyrkningssted, der yder storladne vine med kompleksitet, struktur og høj klasse og Gianfranco demonstrerede tidligt en sikker formåen til at udtrykke lokalitetens karakter. Gamle vinplanter og lave høstudbytter er også blandt forklaringerne på vinenes fortræffelighed. Der lægges stor vægt på markarbejdet og på at høste sunde og modne druer af ypperste kvalitet. I Gianfrancos fortolkninger, der også er inspireret af Elio Altares arbejde, forenes kraft og elegance i alle vine og der arbejdes fortrinsvis ud fra naturlige økologiske principper i mark og kælder og helst med minimal anvendelse af svovl og kobbersulfat.

Barbera d'Alba Vittoria kommer fra ca. 4000 planter på San Giovanni, hvor de har stået siden 1935. Den er fremstillet første gang i 1995, har navn efter Gianfrancos mor og datter, og er stort anlagt, men altid med elegance. Det er en frugtsprudlende og sanseappellerende vin af stor kompleksitet og dybde i smagen, som kommer fra en rig ekstraktbase. Præsenterer sig i munden med moderat, næsten umærkelig tanninstruktur, men med saftspændt friskhed, der balancerer vinen yppige frodighed. Vinen demonstrerer druens store potentiale og er altid blandt årgangens mest interessante for sin type.

### LOKALITET

Monforte d'Alba, Barolo, 1 ha.

### TYPE

Rødvin

### DRUER

100% Barbera, håndhøstede.

### UDBYTTE

6.000 kg druer/ha.

### DYRKNINGSFORM

Tilnærmet økologisk, ikke certificeret. Guyot opbinding.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 5.500 flasker årligt.

### FRA MOST TIL VIN

5-6 dages maceration ved 28-30° C på vertikale temperaturkontrollerede ståltanke, og dernæst lagret 18 måneder på 45% nye franske barriques.

### OPLEVELSEN

Dyb, mættet rubinrød farve med sort kerne. Ganske intens og ekspressiv næse – vinen formelig emmer af sanseproducerende stoffer. Noter af violer, sorte kirsebær, brombær og blåbær. Aromaprofilen er diskret accentueret af eg. Stor smagsfylde, frodig og med sødme og skøn tekstur. Saftig, spændstig og dyb, vedvarende smag.

### ASSOCIATIONER

- Violer, kirsebær, brombær
- Blåbær, blommer, vanilin

### SERVERING

- Antipasti og pastaretter
- Stegt, rødt kød
- Mange anvendelsesmuligheder

Serveringstemperatur: 12-18° C.

### POTENTIALE

Nydes i sin relative ungdom.

[www.Gianfrancoalessandria.com](http://www.Gianfrancoalessandria.com)

adriatvinimport.dk

