

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barbera d'Alba DOC Gianfranco Alessandria



Barbera d'Alba.

Basis-Barbera fra Gianfranco Alessandria.

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.

Den saftige og primærfrugtdrevne Barbera d'Alba er intenst farvemættet og fremstilles af druer fra 1,6 ha på San Giovanni. Vinen træder frem med en uforvansket varietaltro aromatisk profil, der genkalder røde bær og stenfrugter i en skøn forening. Det er en relativt potent og velstruktureret basisversion, som også fremviser den sarte duft af viol, der synes at kendetegne vinene fra dette dyrkningssted. I munden præsenterer vinen en skøn frugtfylde, fuld af den mundvandsfremtvingende og balancerende syrespændstighed, der er karakteristisk for denne type vin, der har et beskedent tanninindhold.

LOKALITET

Monforte d'Alba, Barolo, 1,6 ha.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Barbera, håndhøstede.

UDBYTTE

8.500 kg druer/ha.

DYRKNINGSFORM

Tilnærmet økologisk, ikke certificeret. Guyot opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 12.500 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

Gæret med 5-6 dages maceration ved 28-30° C på vertikale temperatur-kontrollerede ståltanke, og dernæst lagret 9 måneder på ståltanke.

OPLEVElsen

Dyb, mættet rubinrød farve med sort kerne. Noter af violer, sorte kirsebær og en smuk vifte af røde bær. I munden frisk og spændstig med flot ekstrakt, god struktur, medium smagsfylde og en attraktiv afslutning.

ASSOCIATIONER

- Violer, ribs, maraschine
- Solbær, brombær
- Med flaskelagring: blå blomster

SERVERING

- Antipasti og forretter
- Diverse pastaretter
- Mange anvendelsesmuligheder

Serveringstemperatur: 12-18° C.

POTENTIALER

Drikkes for sin ungdom og friske primærfrugtighed, gerne inden sit 5 år.

www.Gianfrancoalessandria.com

adriatvinimport.dk

