

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barolo San Giovanni DOCG Gianfranco Alessandria



Barolo San Giovanni DOCG.

Smuk enkeltmarksvin 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 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, modne druer af ypperste kvalitet. I Gianfrancos fortolkning, der også er inspireret af Altares arbejde, forenes kraft og elegance i alle vine og der arbejdes fortrinsvis ud fra naturlige økologiske principper i markerne og helst med minimal anvendelse af svovl og kobbersulfat.

Barolo San Giovanni kommer fra ca. 4000 velsituerede planter, sat i 1969. Disse planter yder det mest overbevisende udtryk for denne position, takket være Gianfrancos altid sikre hånd. Lokaliteten giver en majestætisk og rigt facetteret Barolo af stor styrke og raffinement. Den er fortolket relativt moderne, med relativ kort macerationstid og med lagring på 45% nye franske barriques, der giver en nænsom afstemning med egetræ. Tanken er, at vinens udtryk ikke forstyrres, men fremhæves, og det muliggør, at denne Barolo gennemgår en smuk evolution, og udvikler betagende flaskelagrings-aromaer.

LOKALITET

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

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

UDBYTTE

5.500 kg druer/ha.

DYRKNINGSFORM

Tilnærmet økologisk, ikke certificeret. Guyot opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 6.500 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

6-7 dages maceration ved 28-30° C på vertikale temperaturkontrollerede ståltanke. Lagret 24 måneder på 45% nye franske barriques. Dernæst ca. 1 år på flaske før frigivelse.

OPLEVELSEN

Rubindrød farve med granatrøde reflekser. En udtryksfuld og majestætisk Barolo med en smukt sammensat aromatisk profil af stor intensitet, og i munden særdeles velstruktureret og harmonisk.

ASSOCIATIONER

- Violer, roser, ribs, kirsebær
- Spiritussyttet frugt
- Tjære, træfler, lakrids

SERVERING

- Antipasti, pasta, risotto
- Retter med svampe
- Stegt og grillet rødt kød
- Meditationsvin

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

Nydes ung, såvel som med et mere modent udtryk. 15-25+ år.

www.Gianfrancoalessandria.com

adriatvinimport.dk

