

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barolo DOCG 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.

Gianfrancos basis Barolo kommer fra ca. 4000 planter på San Giovanni, hvoraf de ældste er fra 1975. Den er fremstillet første gang i 1991 og er en typicitetstro Monforte-Barolo af høj klasse med karakteristiske florale noter og en dyb, majestætisk sammensathed i næsen. Til tider opleves solbær. I munden demonstrerer vinen en betydelig autoritet med en moden tanninstruktur, stor længde og en dyb, ren og fascinerende smag, der byder på en både klædelig strenghed og sødme. Endskønt den smager fremragende i 10-15 års alderen, er det også altid en fornøjelse at drikke den i ungdommens klædedragt.



Barolo DOCG.

Smuk og elegant Barolo fra Gianfranco Alessandria.

adriatvinimport.dk



LOKALITET

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

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

UDBYTTE

7.000 kg druer/ha.

DYRKNINGSFORM

Tilnærmet økologisk, ikke certificeret. Guyot opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 7.000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

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

OPLEVELSEN

Rubinrød farve med granatrøde reflekser. Klassiske noter af violer, roser, tjære, træfler og så disse kirsebær og modne røde bær. Meget velstruktureret, med modne tanniner og beundringsværdig rankhed og strenghed.

ASSOCIATIONER

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

SERVERING

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

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

Nydes ung, såvel som med et mere modent udtryk. 15-20+ år.

www.Gianfrancoalessandria.com