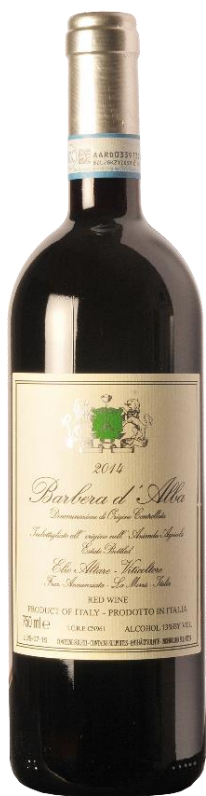


Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



Basis-Barbera fra Elio Altare.

Smuk saftighed og elegance.

adriatvinimport.dk



Barbera d'Alba DOC Elio Altare

En af Langhes helt store *baroliste*, Elio Altare, forstår sig selv som *contadino*, en *bonde*, der dyrker vin. Også en angivelse på etiketten understreger dette: Elio Altare – *Viticolto*: *Vindyrker*. Det falder helt i tråd med en forståelse af, at stor vin og i særdeleshed Barolo, skabes fra fremragende og veldyrkede marker, med vægt på at kunne høste det mest fortrinlige grundmateriale: sunde, modne druer, der i den færdige vin udtrykker et unikt dyrkningssted.

Altarens filosofi er stærkt formet af et besøg i Bourgogne i januar 1976, der gav ham lyst til at gentænke hvad Barolo kunne være: En af verdens mest formidable vine, der smager godt gennem hele udviklingsforløbet, med Nebbiolo-typicitet og den individuation som særlige lokaliteter yder, men med en mere smidig tanninstruktur end tidligere. En Barolo, der var mindre barsk, og mere ren og elegant. Han regnes blandt fædrene til den såkaldte modernistiske bevægelse, der inkluderer en række individuelle vinmagere og et løst organiseret netværk af nogle af disse, der, lidt enkelt udtrykt, nedsatte høstudbyttet, nedsatte macerationstiderne, dvs den periode, hvor mosten gæres med skindkontakt, og udskiftede de gamle store *botti* af slavensk eg med franske *barriques*. Altarens efterfølgende betydning som inspiration og "konsulent" for en række yngre producenter kan næppe overgøres. Vinene er selvsagt fantastiske og gården i La Morra drives sammen med hustruen Lucia og den ældste datter Silvia, der længe har været dybt engageret i alle aspekter af driften.

Altarens Barbera d'Alba er en frugtsprudlende, saftig og elegant vin, der emmer af generøsitet. Ideen er at skabe en vin, der viser druens umiddelbare og primære aromaer frem, særdeles diskret afstemt af vanilin fra de brugte fade. Barbera giver naturligt en let drikkelig vin med meget moderat tanninindhold men til gengæld med en fantastisk syrespændstighed, der giver frugten nerve og friskhed og gør den særdeles gastronomisk velegnet. Som Dolcetto anvendes den i Langhes køkken til antipasti og pastaretter og har en skøn, mundrensende karakter. I Altarens fortolkning demonstrerer vinen den yndefuldhed man forbinder med La Morra.

LOKALITET

La Morra, Barolo, ca. 2,5 ha med 10-30 år gamle planter

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Barbera, håndhøstede.

UDBYTTE

Ca. 4500 kg druer/ha

DYRKNINGSFORM

100% organisk, ikke certificeret.
Guyot opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

10.000 - 12.000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

3-4 dages maceration i horisontale temperaturkontrollerede rotofermentatorer.
Lagret 5 måneder på brugte franske *barriques*.

OPLEVElsen

Dyb, mættet rubinrød med purpurreflekser. Varietaltro noter af violer, kirsebær, blå blomster og røde bær. Ren, præcis og saftig Barbera d'Alba med en udtryksfuld, primær-frugtig karakter, medium smagsfylde og en behagelig afslutning med nerve.

ASSOCIATIONER

- Violer, røde og sorte kirsebær
- Blomster, jordbær, hindbær

SERVERING

- Antipasti,
- Pastaretter
- Lyst kød

Serveringstemperatur: 12-17° C.

POTENTIALE

Nydes for sin frugtighed og ungdom, 0-5 år.

www.Elioaltare.com