

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barolo Cerretta Vigna Bricco DOCG Elio Altare



Top-Barolo Cerretta.

Serralunga når det er bedst.

Få flasker produceret!

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 – *Viticoltore: 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 slavonsk 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.

Både Roberto Conterno og Elio Altare ejer nu positioner på marken Cerretta i Serralunga d'Alba. Altare fremstillede sin første Barolo herfra i 2005. Navnet *Bricco* henviser i Piemonte til den øverste og favorabelt solbeskinnede del af en mark, hvor sneen smelter først. Serralunga d'Alba er kendt for at give nogle af de mest strukturerede *Baroli* blandt de 11 kommuner, og tro mod sit *territorio* eller dyrkningssted, er dette vel også nok den mest reserverede af de tre enkeltmarks-Baroli fra Altarens hånd. Det er en majestætisk og vidunderligt fuldendt Barolo, der viser at Altare også formår at lave en dyb og struktureret Serralunga-Barolo med inciterende sanse-appel.

LOKALITET

Serralunga d'Alba,

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

UDBYTTE

Ca. 4.000 kg druer/ha.

DYRKNINGSFORM

100% organisk, ikke certificeret.
Guyot opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

1.200-1.500 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

4-5 dages maceration i horisontale temperaturkontrollerede rotofermentatorer. Lagret 24 måneder på 30% nye franske *barriques*.

OPLEVElsen

Dyb rubinrød med granatrøde reflekser. Træder frem med en berusende, delikat floral frugtighed og i munden med stor ekstrakt og emfatiske, men smidige tanniner og en formidabel smagslængde.

ASSOCIATIONER

- Falmede roser, tjære og trøfler
- Jordbær, røde og sorte kirsebær

SERVERING

- De bedste pastaretter
- Risotto med trøfler
- Vagtel eller agerhøne
- Retter med grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

Måske bedst mellem 5 - 15 år fra høsten.

www.Elioaltare.com

adriatvinimport.dk

