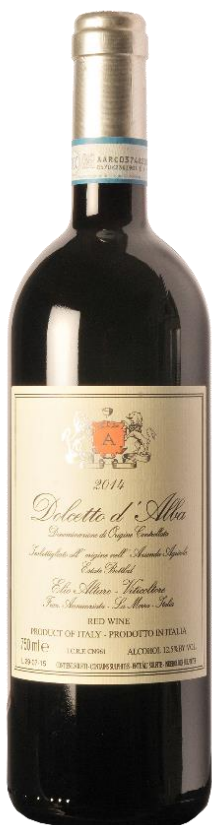


Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Dolcetto d'Alba DOC Elio Altare



Dolcetto d'Alba.

Ynde og saftighed.

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.

Altarens Dolcetto d'Alba er fuld af den ynde som markerne i kommunen La Morra forventes at yde i en vin. Den udmærker sig ved sin tiltalende og varietaltypiske frugtighed, der er så højt skattet i forbindelse med det lokale Langhe-køkken, hvor Dolcetto finder anvendelse i forbindelse med mange af de indledende retter i måltidet. Vintypen anpriser for sin umiddelbarhed og sin tætte aromatiske forbindelse til druen. Altare formår at give vinen en stor renhed og en nøje afstemt tanninstruktur og bevare frugtens friskhed og syre, således at smageren gribes af den ligefremme og uforvanskede sansesappel. En fremragende introduktion til druen.

LOKALITET

La Morra, Barolo, ca. 2,5 ha med 20-40 år gamle planter

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Dolcetto, håndhøstede.

UDBYTTE

Ca. 8000 kg druer/ha

DYRKNINGSFORM

100% organisk, ikke certificeret. Guyot opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 18.000-20.000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

2-3 dages maceration i horisontale temperaturkontrollerede rotofermentatorer. Lagret 10 måneder på ståltanke.

OPLEVElsen

Dyb rubinrød med sort kerne og violette reflekser. Typerigtige noter af violer, druer, kirsebær og en vifte af røde bær. En saftig og intenst primærfrugtig vin med god struktur, medium smagsfylde og en behagelig afslutning.

ASSOCIATIONER

- Violer, knuste druer, ribs
- Kirsebær, jordbær, hindbær

SERVERING

- Antipasti,
- Pastaretter
- Lyst kød
- Pizza

Serveringstemperatur: 12-17° C.

POTENTIALER

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

www.Elioaltare.com

adriatvinimport.dk

