

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

La Villa Langhe Rosso DOC Elio Altare



La Villa - en klassisk Langhe Rosso blandet af Barbera og Nebbiolo.

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.

Oprindelig fremstillet af druer fra Fratelli Seghesios besiddelser på La Villa, Frazione Castelletto i Monforte d'Alba, siden fra Mauro Veglio og Daniela Saffirios besiddelser på denne cru. Nu anvendes udelukkende druer fra La Morra. En klassisk blanding af Barbera og Nebbiolo, tilføjet Altarens magiske håndlag. En meget komplet vin med udsøgt renhed og balance. Den aromatiske profil er præget af roser og stor frugtkompleksitet med en bund af jord, fennikelfrø og trøfler. Nebbiolo-andelen yder dertil bløde og smidige tanniner og giver en skøn tekstur og balance til den på en gang både stofrige, men også meget elegante vin.

LOKALITET

La Morra, Barolo, ca. 0,8 ha

TYPE

Rødvin

DRUER

60% Barbera, 40% Nebbiolo, håndhøstede.

UDBYTTE

Ca. 3.000 kg druer/ha

DYRKNINGSFORM

100% organisk, ikke certificeret. Guyot opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

2.500-3.000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

3-4 dages maceration i horisontale temperatur-kontrollerede rotofermentatorer. Lagret 18 måneder på 100% nye franske *barriques*.

OPLEVELSEN

Intenst rubinrød med sort kerne og violet kant. Dyb, veldefineret næse, der vidner om en smuk harmoni mellem de to druesorter. Overstrømmende med florale noter, røde bær- og stenfrugter, diskret afstemt af eg. Fyldig, smagsfuld og velstruktureret. Imponerende længde.

ASSOCIATIONER

- Kirsebær, blåbær, brombær
- Røde skovbær og trøfler

SERVERING

- De bedste pastaretter
- Risotto alla Milanese
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 12-17° C.

POTENTIALE

Måske bedst mellem 5 - 15 år fra høsten.

www.Elioaltare.com

adriatvinimport.dk

