

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Barbera d'Alba DOC Bartolo Mascarello



En af de helt store Barbera'er fra en ærke traditionalist.

Ejendommen er grundlagt i 1918 af Bartolomeo Mascarello og sønnen Giulio, der også lærte sin søn Bartolo at lave vin og i særdeleshed traditionel Barolo. Da Bartolo gik bort i 2005 var han for længst en legende blandt Barolo-tifosi, med årtier af store, uforlignelige vine bag sig, i det han stædigt og sikkert – gennem tidernes skiftende strømninger - havde holdt fast i den tilgang han havde lært af sin far. Nu er det Bartolos datter, Maria Teresa, der med stor kyndighed fremstiller nogle af Langhes største vine, helt i faderens ånd. Ejendommen ligger i Barolo kommune og man ejer blot 5,53 ha vinmarker, hvorfra der produceres fem forskellige vine, i alt ca. 30.000 flasker om året: Langhe Freisa (2000 fl.), Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, Langhe Nebbiolo og Barolo. Omkring 1961 begyndte flere producenter at flaske enkeltmarks-Baroli. Det skete med udgangspunkt i en stærk historisk cru-bevidsthed, der længe havde eksisteret, men som grundet forskellig inspiration begyndte at give sig udslag i, at Nebbiolo fra forskellige marker ikke blot blev høstet, vinificeret og lagret separat, nu også begyndte at blive flasket separat. Familien Mascarello har imidlertid altid holdt fast i, at ejendommen kun fremstiller en Barolo og dette ved, på klassisk vis, at blande druerne fra forskellige marker mhp at opnå et harmonisk udtryk. Barolo'ens meget høje kvalitet sikres blandt andet ved at der flaskes en Langhe Nebbiolo, der selv er ganske enestående.

Barbera d'Alba fremstilles med druer fra 0,6 ha på (Cannubi) San Lorenzo i Barolo kommune. Tidligere fremgik navnet San Lorenzo på etiketten, men den nye lovgivning (MGA) betyder imidlertid at sådanne marknavne ikke længere må anføres på etiketten, idet de udelukkende er forbeholdt Barolo. En ny udvikling er i øvrigt også, at San Lorenzo, der historisk set er en selvstændig vinmark, som også har været kendt som Cannubi San Lorenzo, nu må kaldes blot og bart Cannubi, en udvikling som Maria Teresa har været stærk modstander af, fordi det betragteligt udvider den klassiske Cannubi-cru og udvander navnet. Det er en strålende, traditionelt fortolket Barbera d'Alba med en ekspresiv og sansesappellerende frugtighed, elegant og måske endda feminin, men med dybde og karakter samt en helt egen fascinationskraft.

### LOKALITET

0,6 ha på (Cannubi) San Lorenzo i Barolo kommune

### TYPE

Rødvin

### DRUER

100% Barbera d'Alba, håndhøstede.

### UDBYTTE

Ukendt

### DYRKNINGSFORM

Organisk tilgang.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 5.000 flasker årligt.

### FRA MOST TIL VIN

Der anvendes naturlig gær. Gæring og 10-12 dages maceration på cementtanke og lagring i 24 måneder på botti af slavonsk eg. Ingen klaring eller filtrering.

### OPLEVELSEN

Rubintrød. Imødekommende og nuanceret næse med intensitet og en sprudlende frugtighed. I munden både saftig, spændstig og generøs og med en moderat tanninstruktur. En traditionel Barbera d'Alba af stor, balanceret skønhed.

### ASSOCIATIONER

- Violer, ribs, jordbær, kirsebær
- Blå blomster, mynte

### SERVERING

- Kød- og grøntsagsbaserede antipasti
- Langhes traditionelle pastaretter
- Risotto med svampe, pizza

Serveringstemperatur: 15-17° C.

### POTENTIALER

Drikkes for sin sprudlende ungdom og indtil 6+ år.

adriatvinimport.dk

