

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Barolo DOCG Bartolo Mascarello



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.

Den ærke-traditionelle Barolo fremstilles af druer fra markerne Cannubi (1,14 ha); (Cannubi) San Lorenzo (0,38 ha); Ruè (0,56 ha), alle beliggende i kommunen Barolo, og endelig fra Rocche di Torriglione (1,91 ha), der ligger i Annunziata-delen af La Morra. Det giver helt naturligt en Barolo af stor ynde og balance, og hvis man forventer en Barolo med Serralunga d'Alba struktur og ekstrakt, så går man fejl. Denne Barolo er først og fremmest elegant og raffineret, med en stor og smigrende aromatisk skønhed, der udfoldes gennem årtier, og med en bjergtagende harmoni i munden. Klassiske årgange som 1952, 1955, 1958, 1961, 1964, 1967, 1970, 1974, 1978, 1982, 1985, 1989 og 1990 er alle fantastiske og fra og med årgang 1998 har Maria Teresa skabt Baroli, der er mindst lige så fuldendte som faderens.

adriatvinimport.dk



### LOKALITET

3 marker i Barolo og en i La Morra, i alt ca. 3,9 ha.

### TYPE

Rødvin

### DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

### UDBYTTE

Ca. 37 hl/ha.

### DYRKNINGSFORM

Organisk tilgang.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 20.000 flasker årligt.

### FRA MOST TIL VIN

Der anvendes naturlig gær. Macerationen varer fra 30-50 dage og gæringen foregår på cementtanke uden temperaturkontrol. Vinen lagres ca. tre år på relativt små botti af slavonsk eg (typisk 800 liter). Ingen klaring eller filtrering.

### OPLEVElsen

Granatrød med orange refleks. Ren, intens og veldefineret aromatisk profil med et varietal-typisk præg. Elegant, finessepræget og med betagende dybde og kompleksitet.

### ASSOCIATIONER

- Roser, violer, pottpourri
- Ribs, jordbær, blomster,
- Tjære, træfler, lakrids, tobak
- Underskov, nyplukkede rørhatte

### SERVERING

- Stegt eller grillet rødt kød
- Risotto med svampe
- Vino da meditazione

Serveringstemperatur: 15-17° C.

### POTENTIALER

Kan nydes ung, men fremragende fra 5 - 25+ år.