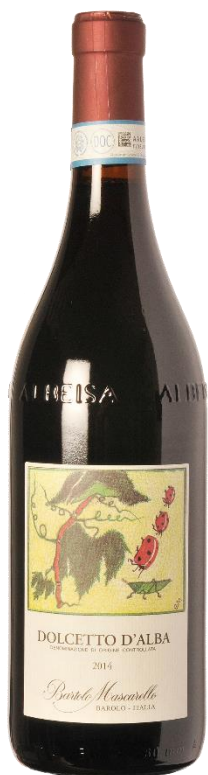


# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Dolcetto d'Alba DOC Cantina Bartolo Mascarello



Meget klassisk og typisk i sit udtryk med en attraktiv og nuanceret primær frugt.

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.

Dolcetto d'Alba fremstilles af druer fra markerne Monrobiolo og Rué, der begge er hjemhørende i Barolo kommune. Ny lovgivning (MGA) betyder imidlertid at disse marknavne ikke længere må anføres på etiketten, idet de udelukkende er forbeholdt Barolo. Maria Teresa har 0,76 ha med Dolcetto på Monrobiolo, der er et andet og meget gammelt navn for den del af Bussia, der ligger i Barolo-kommune. Foruden Monrobiolo di Bussia er en lille del af Rué di Barolo (0,2 ha) beplantet med Dolcetto. Vinen har altid været anerkendt som et fremragende og klassisk udtryk for druen og typen. I Langhe fungerer den fremragende til det lokale køkken, og især naturligvis til de første retter i måltidet. Den påskønnes især for sin attraktive og nuancerede primærfrugtighed.

adriatvinimport.dk



### LOKALITET

2 marker i Barolo kommune

### TYPE

Rødvin

### DRUER

100% Dolcetto, håndhøstede.

### UDBYTTE

Ukendt

### DYRKNINGSFORM

Organisk tilgang.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 6.000 flasker årligt.

### FRA MOST TIL VIN

Der anvendes naturlig gær. Gæring og maceration på cementtanke og lagring på botti af slavonisk eg. Ingen klaring, men let filtrering.

### OPLEVElsen

Rubindrød med violet kant. Træder frem med en violpræget, næsten mostet frugtighed af druer, røde bær og stenfrugter. Umiddelbar, ekspresiv og vinficeret til en afstemt tanninstruktur og med en attraktiv nerve i munden. Full af karakter.

### ASSOCIATIONER

- Violer, knuste druer, ribs
- Kirsebær, blommer, blåbær
- Lakrids, champignon
- Mandler

### SERVERING

- Kød- og grøntsagsbaserede antipasti
- Lette pastaretter
- Pizza

Serveringstemperatur: 15-17° C.

### POTENTIALE

Drikkes for sin sprudlende ungdom og indtil 6+ år. Kan med fordel dekanteres, da den udvikles positivt med iltning.