

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barolo Rocche dell'Annunziata DOCG Mauro Veglio



En af de bedste cru'er i hele Barolo.

Mauro Veglio ejer desværre kun 0,5 ha. af denne fantastiske mark.

Mauro Veglio og Daniela Saffirio grundlagde ejendommen i 1992. Gården ligger i den skønne Annunziata-del af La Morra og lige ved siden Elio Altares ejendom. En del af Veglios succes skyldes da utvivlsomt også venskabet med Elio Altare, og Mauro er stærkt inspireret af dennes tilgang til vinframstilling. Mauro og Daniela råder efterhånden over ca. 12 ha vinmarker, herunder ca. 3,5 ha på La Villa og Pressenda i frazione Castelletto i Monforte d'Alba, der ejes af Danielas familie. Der fremstilles årligt i omegnen af 60.000 flasker, heraf ca. 30.000 flasker Barolo og dette med en stærk cru-bevidsthed, altså det forhold, at forskellige dyrkningshabitater giver unikke *Baroli*.

Der lægges fremdeles vægt på at fremstille rene, typiske og *territorio*-tro vine, der afspejler det særlige sted, hvor druerne dyrkes og et særligt udtryk skabes. Der er en tilnærmet organisk eller økologisk tilgang til arbejdet i marken og der bruges ikke kunstgødning og pesticider, som der heller ikke anvendes kulturgær. Samtidig holdes høstudbyttet i ave. Vinifikationsmæssigt hører tilgangen til i den moderne ende af skalaen og der anvendes rotofermentatorer med temperaturkontrol, relativt korte macerationstider og en vis procentdel nye barriques til Barolo. Mauro er meget omhyggelig med brugen af svovl: typisk ligger niveauet for den frie svovl i vinene på ca. 25-30 mg/liter, og den totale svovl på ca. 40-60 mg/liter, hvilket er ca. halvdelen af det officielt tilladte.

Veglio ejer blot 0,5 syd-sydøst-ventede ha på en af de bedste cru'er i hele Barolo, som ubestrideligt ville være Grand Cru, hvis der var en officiel klassifikation. Mauro vinificerede for første gang en enkeltmarks-Barolo herfra 1993. Rocche dell'Annunziata giver en Barolo med en berusende og sammensat duft-profil og en storslået harmoni i munden. Hvis en sammenligning med Bourgogne ellers giver mening, så har den Musignys finessefyldte strengthed i kombination med Richebourgs frodige overdådighed. Det lave høstudbytte giver en vin med stor ekstrakt og fremdeles en syndig mængde af sanseproducerende stoffer og stadig en Barolo af forunderlig balance. Endskønt den absolut er drikbar i ungdommen udvikles den til majestætisk storhed efter 10-15 år.

LOKALITET

La Morra, Frazione Annunziata, 0,5 ha.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede. Planter sat i 1985.

UDBYTTE

Ca. 5000 planter/ha, 4.000 kg druer/ha.

DYRKNINGSFORM

Tilnærmet organisk, ikke certificeret. Guyot opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 1.800 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

Gæret med ca. 8 dages maceration på horisontale temperaturkontrollerede rotofermentatorer, dernæst lagret 24 mdr på 80% nye franske barriques, hvor den malolaktiske gæring også sker.

OPLEVElsen

Rubinrød, henimod granat. Næse af forunderlig storhed, ekspresiv og komplet. Her kombineres alle Nebbiolos dyder til et storslået udtryk. Fast, harmonisk og storslået i munden. Imposant og dog meget raffineret.

ASSOCIATIONER

- Falmede og friske roser
- Jordbær, kirsebær, brombær
- Lakrids, trøfler, tobak

SERVERING

- Risotto med svampe, pasta
- Stegt og grillet rødt kød
- Vino da meditazione

Serveringstemperatur: 14-16° C.

POTENTIALE

Drikkes indtil 20+ år gammel.

adriatvinimport.dk

