

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barolo V.V. del Comune di Castiglione Falletto DOCG Cascina Fontana



Denne vin er det ypperste udtryk i Mario Fontanas portefølje. En dyb og intens vin som på fineste vis sammenfatter Castiglione Fallettos karakter.

adriatvinimport.dk



Mario Fontana er 6. generation af en vinfamilie, men valgte i 1995 at starte for sig selv under navnet Cascina Fontana. Sammen med hustruen Luisa og deres to børn Edoardo og Vasco fremstiller Mario i omegnen af 25.000 flasker, der kommer fra familiens egne besiddelser, i alt 4 ha vinmarker. Hus og *cantina* ligger i Frazione di Perno, som er en lokalitet i Monforte d'Alba. Lidt nord for Perno ligger kommunen Castiglione Falletto, hvor familien har to marker dediceret til *Nebbiolo da Barolo*: De 0,5 ha på MGA Villero er beplantet med biotypen Michet og de 1,2 ha på Valletti, der er en del af MGA Mariondino, som ligger tæt på grænsen til Monforte d'Alba, er beplantet med den efterhånden sjældent sete Rosé, der er en selvstændig sort, som er tæt beslægtet med Nebbiolo og som tidligere blev anset for at være en Nebbiolo-biotype. Rosé giver stor frans, lys farve og en skøn næsten Pinot Noir-lignende (Nebbiolo)karakter. Endelig er der 0,6 ha på cru Gallinotto i Annunziata di La Morra, som er beplantet med biotypen Lampia. Marios Barolo Classico er skabt med druer fra de tre cru'er, under stærk inspiration fra tilgangen hos Bartolo Mascarello, der med sikker hånd drives af Marie-Therese Mascarello, med hvem Mario også har en familie-relation. I 2013 og 2015 kom imidlertid de to første udgaver af en Barolo del Comune di Castiglione Falletto, der frembringes med druer fra gamle planter fra Villero og Valletti og den repræsenterer nu det ypperste udtryk for Marios kunnen og forventes lavet i de bedste år. Som hos Mascarello er filosofien at skabe en traditionel Barolo, der macererer 20-40 dage og som efterfølgende lagres på 25 hl *botti* af slavonsk eg. Til den alkoholiske gæring anvendes den naturlige, autoktone gær fra drueskindene og vinene svovles minimalt, med op til 30-35 mg svovl/liter.

Også Barolo V.V. del Comune di Castiglione Falletto skal udtrykke, som Mario siger, *il gusto della mia terra, smagen og karakteren fra min jord*. Sammenlignet med Barolo Classico er den dybere, mere intens og mere sammensat, men stadig lagt an på harmoni og finesse og der er noget arketypisk i udtrykket, som på mange måder sammenfatter de kvaliteter, der normalt forbindes med kommunen Castiglione Falletto, som siges at forene det bedste fra øst og fra vest i Barolo.

LOKALITET

Udvalgte druer fra MGA Villero og Valletti, en særlig historisk del af MGA Mariondino, begge fra Castiglione Falletto.

TYPE

Rødvin

DRUER

"100%" Nebbiolo, omend Rosé nu er DNA-bestemt som en selvstændig sort. Håndhøstede.

UDBYTTE

5.000 – 7.000 kg druer/ha.

DYRKNINGSFORM

Mario kalder tilgangen økologisk, men foretrækker betegnelsen "samvittighedsfuld".

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 4.000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

20-40 dages maceration ved 25-28° C på temperaturstyrede ståltanke. Lagret 24 måneder på *botti di rovere di Slavonia* og klarer ved gravitation, og ikke filtreret.

OPLEVELSEN

Granatrød med orange reflekser. En klassisk tar *and roses* Barolo af meget høj klasse og en rigt nuanceret karakter.

ASSOCIATIONER

- Roser, ribs, kirsebær, blomster
- Tørret frugt, tobak, tjære, anis
- Dampende efterårsskoobund

SERVERING

- Stegt eller grillet rødt kød
- Risotto med svampe

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

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

www.cascinafontana.com