

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



Francesco Versio laver en yndefuld og finessepræget Barbaresco med stor drikbarhed og saftighed.

Et herligt alternativ til de mere klassiske udgaver.

adriatvinimport.dk



Barbaresco DOCG Francesco Versio

Francesco Versio blev født i 1985 og er hjemhørende i Neive di Barbaresco og fremstillede de første vine under eget navn i 2013 og han er en af Langas fremadstormende, unge producenter, med en mikroproduktion på ca. 11.000 flasker der allerede er efterspurgt. Trods sin unge alder er han stærkt meriteret og har teoretisk og praktisk erfaring på højeste niveau. Han blev uddannet fra ønologskolen i Alba i 2005 og har efterfølgende taget en kandidatgrad i *Vindyrkningens og ønologiens teknologi og videnskab* på Universitetet i Torino. Blandt flere erfaringer kan det fremhæves, at han har arbejdet hos Bruno Giacosa i perioden fra 2009-2016, både som assisterende vinmager og som hovedønolog. I 2015 modtog Francesco den tredje udgave af den såkaldte *Giulio Gambelli award*, som Italiens bedste unge ønolog under 35 år, en titel som en anden, meget stilskabende ønolog, hans gode ven Gian Luca Colombo havde vundet året tidligere. Francesco stoppede hos Giacosa for at koncentrere sig om sin egen produktion, med udgangspunkt i familiens besiddelser på to estimerede MGA'er i Neive. Der er tale om to sammenhængende plots på San Cristoforo og Currà med *Nebbiolo da Barbaresco* og Francesco har fortalt, at druerne fra San Cristoforo giver en fastere, mere mineralsk Barbaresco, mens druerne fra Currà, der kommer fra et varmere plot, giver en fyldigere vin og de kompletterer således hinanden på fremragende vis, og blandes til en Barbaresco. Efter en periode med gentilplantninger og serier af ødelæggende haglbyger skulle fremtiden byde på en Barbaresco i en nytraditionel stil, der også inkluderer druer fra MGA Staderi. De 4 vine herfra kommer i små mængder.

Francescos Barbaresco laves i en opdateret, traditionel stil og hans produktionsfilosofi har en række sammenfald med Gian Luca Colombos, og det er karakteristisk, at helt moderne ønologiske indsigter og et ideal om drikbarhed på afgørende vis medformer vinnens karakter: Der er ingen fast opskrift, og tilgangen afstemmes efter året, men man vil ikke finde toastede fade i kælderens her. Vinen er finessepræget og vidunderligt sammensat og velmagende og Francesco bringer med stor nænsomhed dyrkningsstederne til at udtrykke sig i den færdige vin. Der laves ca. 3000 flasker årligt af denne sjælfulte Barbaresco.

LOKALITET

0,45 ha på MGA San Cristoforo, 0,3 ha på MGA Currà og en mindre andel Nebbiolo fra MGA Staderi, alle i Neive kommune i Barbaresco.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

DYRKNINGSFORM

Økologisk, men ikke certificeret.

FRA MOST TIL VIN

Fremstilles med ca. 40 dages maceration og gæring ved lav temperatur på termoregulerede ståltanke for at præservere frugt og nerve i vinen, som lagres på botti di rovere og brugte tonneaux. Der filtreres ikke og brugen af svovldioxid er minimal.

OPLEVELSEN

Stilfuld, rosenfragant og ikke uden pinot'ske mindelser, men umiskendeligt med en veldetaljeret Nebbiolo-karakter, fornem struktur og persistens i smagen.

ASSOCIATIONER

- Violer, friske og falmede roser
- Søde, letkonfiterede jordbær
- Knuste granatæblekerner
- Trøfler, tjære, ceder, bladtabak

SERVERING

- Agnolotti del Plin
- Risotto Carnaroli med trøfler
- Champagne-braiseret kylling med morkler
- Vino da meditazione

Serveringstemperatur: 14-16° C.

POTENTIALE

Umiddelbart generøs, men også lagringsværdig og vil præsentere sig med fornem evolution 8-15 år efter høsten.