

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



Dogliani er et af de allerbedste områder for Dolcetto.

Herlige noter af viol og blommer. Let og saftig.

adriatvinimport.dk



Dogliani 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 Starleri. De 3 vine herfra kommer i små mængder.

Francesco lavede sin første Dogliani i 2017. Dogliani DOCG blev etableret i 2005 og erstattede Dolcetto di Dogliani DOC, og zonen ligger umiddelbart syd for Barolo DOCG-zonen, i højere terræn og regnes som et af de bedste områder for Dolcetto, som her dyrkes på alle de mest favorable positioner. Francesco langtidslasede i 2017 0,7 ha, med kalkrig, østvendt jord, der tillader ham at fremstille en alkohol-moderat, elegant Dogliani med syrefrisk, spændstig frugt, i et område der ellers er berømt for sine næsten blæksorte og alkoholrige, intense vine: Han ønsker i stedet at lave en yndefuld, saftig og let drikbar Dogliani.

LOKALITET

0,7 ha kalkholdig jord i Dogliani, med Dolcetto-planter der i 2017 var ca. 25 år gamle. Planterne står østvendt, ca. 550 moh.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Dolcetto, håndhøstede.

DYRKNINGSFORM

Økologisk, men ikke certificeret.

FRA MOST TIL VIN

Laves på termoregulerede stål-tanke med en kortere maceration og gæring ved lav temperatur, for at præservere frugt og nerve i vinen, der lagres på stål. Udfor- dringen med vinifikation af Dolcetto er at bevare frugtens syre- spændstighed, men moderere tanninindholdet. Der filtreres ikke og brugen af svovldioxid er minimal.

OPLEVELSEN

En viol- og irisduftende, primær- frugtig og saftig Dogliani, der er i tæt kontakt med druematerialet og som i mundhulen viser sin forbilledligt velafstemte struktur. Let at drikke til eksempelvis anti- pasti, pastaretter eller pizza.

ASSOCIATIONER

- Iris, viol, kirsebær og blommer
- Søde ribs, knuste druer

SERVERING

- Agnolotti ripieni di fonduta
- Helstegt kylling
- Hjemmelavet pizza

Serveringstemperatur: 14-16° C.

POTENTIALE

Drikkes for sin ungdom, men kan lagre og udvikle et Nebbiolo- lignende særpræg og under- skovs-noter.