

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barolo Fossati DOCG Roberto Voerzio



Denne Barolo er reference-sættende for MGA Fossetti, hvis bedste dyrkningssteder har Grand Cru potentiale.

En helt unik og kompleks vin med langt liv.

adriatvinimport.dk



Roberto Voerzio grundlagde ejendommen i 1986, efter uenigheder med sin bror Gianni, der også etablerede sig for sig selv samme år. Roberto råder efterhånden over en imponerende samling af topmarker, ca. 21 ha i alt, men produktionen er særdeles beskednen, blot i omegnen af 50.000 flasker årligt. Roberto og sønnen Davide synes drevne af en ubetvingelig længsel og stræben efter kvalitet og driver et særdeles manuelt arbejdsintensivt landbrug med et ekstremt fokus på den enkelte vinplante: hver plante gødes individuelt efter behov, der arbejdes med 5 – 8 skud pr. plante og udtyndingen i juli måned efterlader 5 klaser på hver. I august udtyndes igen, idet hver klase trimmes og den nederste del af drueklasen bortskæres, således at der opnås en ideel modning af den enkelte drue og alle duft- og smagsgivende stoffer koncentrerer. For *Nebbiolo da Barolo* høstes ca. 500 gram pr. plante og mellem 20-24 hl/ha. I kælderen arbejdes der med macerationstider for Barolo på 20-25 dage, hvilket er en relativt traditionel indstilling, mens der anvendes både barriques og større *botti* til lagring. Tendensen er, at andelen af nye små fade markant reduceres. Alle Baroli er majestætiske og fulde af ekstrakt og balance og de udfolder på næsten dramatisk vis druens karakter, individuelt af hvad der ubestrideligt må betragtes som uofficielle Grand Cru marker. Roberto er en mesterlig *viticoltore*, *vindyrker*, og vinmager, og som fortolker af nogle af Barolos mest prestigøse marker overgås han af ingen og matches af få. Vinene er kostbare, men helt enestående.

Barolo Fossati blev lavet første gang i 2015 og tidligere indgik druerne herfra i en Riserva, og der anvendes også druer fra Fossati til Barolo del Comune di La Morra og eventuelt til Barolo RV350. Voerzios Barolo Fossati skabes med de bedste druer fra 4 af de 5 ejede plots, der ligger ca. 390-420 moh og de har let sydøstlige eksponeringer. Lokalteterne ligger højt og planterne oplever fortrinsvis sol først på dagen, og det er med til at give denne Barolo et køligt udtryk og en helt særlig individualitet, og strukturen er prægnant og velafstemt. Vinen er referencesættende for denne MGA, hvis bedste dyrkningssteder har Grand Cru potentiale. Voerzios Baroli er især siden 2012 blevet mere klassiske, og det mærkes også her.

LOKALITET

Druerne hentes fra ca. 1,5 ha på MGA Fossati i La Morra.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

UDBYTTE

500 gram druer/plante, ca. 20-24 hl/ha. 5.000 – 8.000 planter/ha.

DYRKNINGSFORM

Økologisk, ikke certificeret.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 2.800-4.000 flasker

FRA MOST TIL VIN

Gæring og maceration på temperaturstyret ståltanke med 20-30 dages maceration, og efterfølgende lagres vinen i et år på brugte franske barriques, der er letristede på midten af fadet og dernæst følger et år på 15 hl *botti*.

OPLEVELSEN

Rubindrødt henimod granat. Det er en vildduftende, frugtdreven og transparent Barolo med sammensathed, en rig ekstraktbase og en fængslende dybde i smagen.

ASSOCIATIONER

- Violer, falmende roser
- Jordbær, hindbær, tørret frugt
- Variationer af kirsebær, anis
- Tobak, tjære, træfløjer

SERVERING

- *Tajarin al ragù*
- Risotto med hvide træfløjer
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 14-15° C.

POTENTIALE

Straks drikbar, 15+ år fra høsten.

www.robertovoerzio.com