

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Barolo Case Nere Riserva 10 Anni DOCG Roberto Voerzio



Barolo Riserva med druer fra MGA Case Nere i La Morra. Ti år gammel ved frigivelse.

Aftappes kun i meget lave kvantiteter.

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 Case Nere Riserva 10 Anni blev lavet første gang i 2011, og den afløste den tidligere Riserva, der forenede druer fra Fossati og Case Nere, og som denne frigives den først 10 år efter høsten. Roberto Voerzio ejer 3 små sammenhængende og meget favoriserede plots med sydøstlige eksponeringer på Case Nere, tæt ved Cerequio, og de yder en gemme-værdig Barolo med struktur og udviklingspotentiale, og når den frigives, har den jordbærsødmefulde, men også dunkle frugt gryende efterårs- og underskovsnoter og mindelser om friske rørhatte og dampende hvide trøfler. Det er en Barolo med skønne kontraster og en af de ganske få aftapninger, der fås fra denne MGA.

### LOKALITET

Ca. 1 ha på den 10,21 ha store MGA Case Nere 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. 3.000 flasker.

### FRA MOST TIL VIN

Gæring og maceration i 20-30 dage på temperaturstyrede stål-tanke og dernæst lagret i 24 måneder på en kombination af brugte franske barriques og 15 hl *botti*. Vinen får et år på stål-tanke og 7 års flaskelagring før frigivelse.

### OPLEVElsen

Rubinrød henimod granat. Det er en velmodnet Barolo med begyndende flaskelagringsaromaer og skøn harmoni. Magtfuld og stofrig, men elegant og klassisk.

### ASSOCIATIONER

- Falmede roser, iris, jordbær
- Kirsebær, blommer, søsøker
- Bladtobak, tjære, trøfler, ceder

### SERVERING

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

Serveringstemperatur: 14-15° C.

### POTENTIALER

Drikkeklar, men udviklingsmuligheder 15+ år fra høsten.

[www.robertovoerzio.com](http://www.robertovoerzio.com)