

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Barolo del Comune di La Morra DOCG Roberto Voerzio



Barolo del Comune di La Morra er fremstillet første gang i årgang 2016, og er tiltænkt som en slags "basis-barolo" med et mere prisvenligt niveau end Cru-vinene.

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 del Comune di La Morra blev lavet første gang i 2016 og er tænkt som en *assemblaggio*-Barolo, der skal fungere som et prisrimeligt indgangsniveau til den øvrige Barolo-portefølje, og i modsætning til enkeltmarksvinene, hvor der kun høstes 500 gram druer pr. plante, så høstes der til denne vin 1000 gram. Vinen skabes med et grundmateriale, der hentes fra 4 MGA'er i La Morra: 1/3 af druerne kommer fra Boiolo, og de øvrige 2/3 kommer fra Voerzios uofficielle Grand Cru-positioner på La Serra, Fossati og Case Nere. Det er en frugtdreven Barolo med et opdateret klassisk udtryk, floral, rødfrugtet og med stor henførelseskraft og kvaliteten er selvsagt overlegen, og det er en Barolo med et klart Voerzio-aftryk.

### LOKALITET

Boiolo, Case Nere, Fossati og La Serra, alle i La Morra.

### TYPE

Rødvin

### DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

### UDBYTTE

1000 gram druer/plante.

### DYRKNINGSFORM

Økologisk, ikke certificeret.

### ÅRLIG PRODUKTION

13.000-16.000 flasker, i 2018 dog kun 4100 flasker.

### FRA MOST TIL VIN

Der laves lokationspecifik vinfikation og lagring og den færdige *assemblaggio* skabes efterfølgende. Gæring sker på temperaturstyret stålranke med 20-30 dages maceration og vinene lagres først 1 år på fortrinsvis brugte barriques, der kun er letristede på midten af fadet og dernæst lagres vinene i 1 år på *botti*.

### OPLEVELSEN

Rubinrød henimod granat. Det er en aromatisk nuanceret og intens Barolo med en egen magtfuld elegance, der fremviser en smuk side af La Morra.

### ASSOCIATIONER

- Roser, violer, ribsgele, skovbær
- Variationer af kirsebær, anis
- Tobak, tjære, træfler, cedertræ

### SERVERING

- Risotto med svampe
- Tournedos Rossini

Serveringstemperatur: 14-15° C.

### POTENTIALE

Straks drikbar, 15+ år fra høsten

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