

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barolo del Comune di Monforte d'Alba DOCG Cascina Fontana



Druerne til denne pragtvin kommer fra et lille plot på MGA Perno i Monforte d'Alba.

En fascinerende kontrast til Marios andre Baroli.

adriatvinimport.dk



Denne ejendom blev grundlagt i 1995 af Mario Fontana, der er født i en vinfamilie, som allerede i midten af 1700-tallet ejede 5 ha vinmarker i Castiglione Falletto og tilknytningen til denne kommune er forblevet stærk. Vingården ligger i *frazione* Perno di Monforte d'Alba, ca. 15 km fra byen Alba i regionen Piemonte. Han driver Cascina Fontana med hustruen Luisa og deres to børn Edoardo og Vasco, og der er nu 7 tilhørende ha vinmarker, som er dediceret til traditionelle Langa-druesorter som Dolcetto, Barbera og Nebbiolo. Mario, der er i familie med Maria Teresa Mascarello fra Cantina Bartolo Mascarello, har lært at lave vin af sin bedstefar Saverio, og han forstår sig selv som en traditionel fortolker af Barolo. Mario taler om *il mio Barolo*, fordi vinene udtrykker valg han har gjort, og de er dermed også vidnesbyrd om ham. En Barolo skal være som egnens gentlemen: Den skal have styrke, vedholdenhed og *verdigheid, dignità*, og den kan være streng, men er også ærlig. Barolo viser sig ikke altid på en ligefrem måde, og det tager tid og kræver erfaring og tålmodighed at lære den at kende. *Il mio Barolo*, som Mario med et gran af nostalgi forstår den, er en Barolo *come una volta, som den var engang*. Det er værd at fremhæve, at de karakterfulde vine er rene, vellavede og udtalt finesserige, og med Marios egne ord, så udtrykker de *il gusto della mia terra, dvs. smagen af min jord*. Stilmaessigt er de da også beslægtede med vinene fra Bartolo Mascarello. Familien lever tæt med jorden og følger dyrkningssæsonernes og naturens rytmer og arbejdet er en del af deres livsform. Der arbejdes økologisk i markerne, men Mario ønsker ikke certification, fordi han forbeholder sig retten til at intervenere med de nødvendige midler, hvis det skulle blive nødvendigt, og han foretrækker desuden at sige, at familien arbejder "samvittighedsfuldt".

I 2016 fik Mario lejlighed til at leje en lille vinmark på MGA Perno, ganske tæt ved familiens ejendom. Plotet er sydøstligt eksponeret og ligger ca. 395 moh. Mario var selv nødt til at foretage en del nyttilplantninger og derfor kom den første høst først i hus i 2019. Det blev straks klart, at der var noget særligt i vente og det resulterede altså i en selvstændig aftapning, som skaber en fascinerende kontrast til de øvrige Baroloer i porteføljen.

LOKALITET

Druerne hentes fra en lille vinmark på MGA Perno, som hører til i *frazione* Perno i Monforte d'Alba.

TYPE

Rødvin.

DRUER

100% Nebbiolo, Håndhøstede.

DYRKNINGSFORM

Mario kalder tilgangen økologisk, men foretrækker betegnelsen "samvittighedsfuld".

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt.

FRA MOST TIL VIN

20-40 dages maceration ved 25-28° C på temperaturstyrede ståltanke. Lagret 24 måneder på botte di rovere di Slavonia og siden lagret et år på store glas-damigiane, og denne praksis har historisk været anvendt i Barolo. Vinen er klareret ved hjælp af tyngdekraften, og er ikke filtreret.

OPLEVElsen

Granatrød med orange reflekser. Det er en Barolo af dybde og karakter, og den er smagsrig og velstruktureret, som det forventes af en Barolo fra denne zone.

ASSOCIATIONER

- Roser, urter, ribs, kirsebær
- Tørret frugt, tobak, tjære, anis

SERVERING

- Tartare di Fassona con tartufo
- Brasato al Barolo
- Stegt eller grillet rødt kød
- Risotto med svampe

Serveringstemperatur: 15-16° C.

POTENTIALE

5-20+ år fra høsten.

www.cascinafontana.com