

Vinoplevelser

Barolo Coste di Rose

Cantine Dei Marchesi Di Barolo SPA, DOCG



Marchesi di Barolo er huset, som "opfandt" Barolo. Som markise af Barolo var huset leverandør til det hedengangne italienske hof og stort set alle toprestauranter af vin i det nord- og mellemitalienske område. Dengang var rødvine søde, og som de første til at lancere en tør rødvin, som hurtigt vandt popularitet, var navnet Marchesi di Barolo for alvor slået fast, som noget meget eksklusivt. I mange år red huset på en succesbølge, og tingene fik lov til at passe sig selv man solgte alle sine varer på navnet. Så sent som i 1995 strammede man tøjlerne og investerede mange penge i nyt udstyr til at lave de bedst mulige vine. Marchesi di Barolo ejer de bedst placerede marker i hele Piemonte, så det var kun et spørgsmål om vilje, om man ville placere sig i den absolutte top i Piemonte vine. Og det ville man.

En drue, man har satset specielt meget på, er Barbera. De fleste kender vin lavet på denne drue som tynde, syrerige og ukomplicerede vine med en dejlig duft, men let smag. Vin man nyder på stedet, men sjældent tager med hjem. Men siden 1995 har man lavet større og større vine på denne fremragende drue. Ny teknik, som temperaturstyret gæring der giver ønologen mulighed for at lade drueskallerne hvile længere tid i mosten uden, at vinen bliver bitter, er en af årsagerne til den nærmest eksplosive kvalitetsudvikling, Barbera har gennemgået. Fra at være "fattigmandsvin" er vinene blevet de mest omtalte og efterspurgt af vinkendere fra de producenter, som laver dem i den moderne stil. De kan næsten betegnes som Italiens svar på de elegante og femine, men alligevel kraftfulde vine, man får fra Bourgogne i Frankrig.

Coste di Rose består, dels af en skråning med østlig eksponering, dels af et mere fladt opland til skråningen. Jordbunden på selve skråningen består primært af sand og kalksten samt meget små lerpartikler, hvilket giver en nærmest perfekt dræning, da kalkstenen og de små lerpartikler holder på tilstrækkeligt med vand til, at vinstokken kan modne druerne selv i tørkeperioder samtidig med, at den sandede jordbund dræner evt. overskudsvand væk.

Den perfekte jordbund og den østlige eksponering giver midterstykket af skråningen nærmest perfekte vækst og modningsvilkår, og det er netop på dette stykke, at Marchesi de Barolo har deres parcel.

Leverandør

Cantine Dei Marchesi Di Barolo SPA

Land

Italien

Område

Piemonte

Underområde

Barolo

Type/Farve

Rødvin

Drue

100% Nebbiolo

Dyrkning

Traditionel

Riedel glas

Pinot Noir / Burgundy Grand Cru

Serveringsforslag

Mørkt kød
Grøntsagsretter
Krydrede retter
Pastaretter

Vinifikation

Under gæringen ligger mosten med skindkontakt i 10 dage, imens der foretages pumping overs. Når den alkoholiske gæring er overstået, lægges vinen på betontanke, hvor den lagres i to måneder ved 28 grader, mens den gennemfører sin malolaktiske gæring. Vinen deles efterfølgende i to, hvor den ene halvdel lagres på slovenske foudres og den anden på franske 225 liters barriques. Begge partier lagres i to år, inden de stikkes sammen igen og tappes på flaske for at lagre yderligere et år, inden frigivelse til salg.

Smagekommentarer

Duften har toner af roser, lakrids, krydderier, kirsebær og krydderurter. Smagen har i sin ungdom masser



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN