



Barolo Del Comune La Morra 2018

Producent: Bosco Agostino
Område: Piemonte
Land: Italien
Alkohol: 15,0
Drue: Nebbiolo

År efter år ser vi forbedringer hos Bosco Agostino, hvis traditionelle vine får større og større anerkendelse hos anmelderne. Dette gælder også denne elegante Barolo, som både brillerer med ynde og fylde.

Denne "kommunale" Barolo er i modsætning til Boscos enkeltmarks-Baroloer høstet fra forskellige parceller i La Morra. La Morra er kommunen bag nogle af de mest elegante og feminine Barolo'er, og denne er ikke en undtagelse.

2018 er en charmerende og parfumeret årgang. Vinene er ekstremt imødekommende og indbyder til at blive drukket som relativt unge.

Alle druer høstes i hånden. Gæring og den efterfølgende maceration sker i temperaturkontrollerede ståltanke over en periode på 20-22 dage.

Herefter tilbringer vinen de næste 6-7 måneder på barriques, inden den omstikkes til gamle 2000 liter store botti af slavensk eg.

Efter ca. 2 år tappes vinen på flaske i august måned og lagrer derefter indtil marts måned det efterfølgende år, før den endelig frigives til salg.

Boscos Barolo Del Comune La Morra er en ren, rødfrugtet og saftig Barolo, hvor man bare får god Barolo til prisen. Derudover er den en årgang (det samme gælder 2017), som er åben allerede nu, hvorfor du ikke skal vente flere år på, at den modner i kælderen.

Vinbeskrivelse:



Vinen folder sig smukt ud i næsen med indbydende, rødfrugtede aromaer af røde kirsebær, jordbær, lakrids, viol, asfalt og underliggende mineralitet. I smagen folder den sig ud på en ekstremt saftig og rødfrugtet måde med en befriende renhed i frugten, levende syre og saftige tanniner.

En smuk, klassisk og terroirtro Barolo.

Druesammensætning:

Nebbiolo

Din Vin Guide:

92 point

Beskrivelse af producenten

I La Morra finder du dette særdeles spændende Barolo-hus – Bosco Agostino, som er en lille og indtil videre relativt ukendt familiedrevet vingård. At Bosco Agostinos kendskabsgrad endnu ikke er imponerende høj, skal du dog ikke lade dig snyde af! Her produceres nemlig fantastisk enkeltmarks-Barolo, som anmelderne endnu kun til dels har fået øjnene op for.

La Morra er den kommune i Barolo-regionen, hvor andelen af moderne producenter er størst. Byen La Morra er særdeles smukt placeret i ca. 500 meters højde med en imponerende udsigt til nabokommunerne Castiglione Falletto og Barolo. Og selvom det var i denne kommune, at modernistbølgen i 60'erne tog til, hører Andrea Bosco ikke til i den boldgade. Her produceres nemlig relativt traditionel Barolo med lagring på store slavonske botti.

Bosco Agostino blev grundlagt af Pietro Bosco med oprindeligt fokus på dyrkning af druer og videresalg af disse til andre producenter. Men i 1979 besluttede Pietro at fremstille sin egen vin, og det blev så stor en succes, at han hurtigt fik følgeskab af sin søn, Agostino.

I 1983 afgik Pietro ved døden, hvorefter Agostino fortsatte arbejdet på vingården med tålmodighed og præcision. Med den stigende succes og store internationale begejstring for Bosco Agostinos flotte Baroloer er også Agostinos kone, Carla, blevet en del af den daglige drift.

Sidenhed har sønnen Andrea, som er uddannet på vinskolen i Alba, tilsluttet sig sin far – med stor dedikation og kærlighed. I fællesskab er de fokuserede på deres eneste målsætning: at



deres druer opnår den højst mulige kvalitet for derefter at fremstille unikke og specielle vine med stor personlighed.

Familien råder over ca. 4 hektar vinmarker, som alle er beliggende La Morra og er tilplantet med druesorterne Nebbiolo, Barbera og Dolcetto. Dette resulterer blandt andet i top-Barbera og ikke mindst to exceptionelle enkeltmarks-Baroloer fra nogle af regionens bedste marker - La Serra og Neirane.