



Barbera d'Alba Superiore, Volupta 2019

Producent: Bosco Agostino
Område: Piemonte
Land: Italien
Alkohol: 14,5
Druer: Barbera

Volupta er en moderne Barbera, der kommer fra to forskellige marker tilplantet med 20-30 år gamle vinstokke.

Her i den store årgang 2019 er der som vanligt tale om en koncentreret en af slagsen med en solid struktur, som typisk har godt af nogle års lagring for at vise sit sande jeg.

Vinifikationen finder sted i temperaturkontrollerede ståltanke over 10-12 dage med 3-4 daglige overpumpninger. Efterfølgende lagrer vinen i 14-15 måneder på franske egefade, hvoraf 30% er nye. Hver 6. måned bliver vinen omstukket, og efter den endelige aftapning på flaske lagrer den yderligere 6 måneder, før den frigives til salg.

Vinbeskrivelse:

Volupta står med en mørk-rød farve og osende aromaer af sorte kirsebær, blåbær, tjære, chokolade og lakrids, mens den i smagen viser fedmefyldt frugt, som opretholdes af en syngende syre.

Eftersmagen er lang og afslutter på ungdommelig og magtfuld vis denne koncentrerede Barbera, som - noget atypisk for Barbera-druen på grund af fadlagringen - også viser en velsmurt tanninkant, som ikke alene gør den egnet til kødretter, men som også gør den lagringsværdig.

Druesammensætning:

Barbera

Din Vin Guide:



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.