



Barbera d'Alba, Vigna Martina, magnum 2021

Producent: Elio Grasso
Område: Piemonte
Land: Italien
Alkohol: 15,0
Drue: Barbera

Fra 3,5 hektar sydvendte vinmarker i ca. 380 meters højde kommer Grassos fabelagtige Barbera.

Barbera-stokkene står plantet i kanten af Grassos sandholdige og kalkstensrige "Nebbiolo-Cru'er" med 4500 vinstokke per hektar med en alder på 40-70 år.

Al høst sker ved håndkraft i slutningen af september og begyndelsen af oktober. Efterfølgende sorteres druerne først i marken og senere endnu en gang ved ankomsten til vineriet. Den efterfølgende gæring foregår i temperaturkontrollerede ståltanke med daglig omrøring. Efter endt gæring lagrer vinen i 18 måneder på franske barriques. Her i årgangen 1/3 nye, 1/3 -1 år gamle, 1/3 2 år gamle.

Efter aftapning på flaske lagrer vinen yderligere mindst 8 måneder, før den frigives til salg.

Vinbeskrivelse:

2021-udgaven af Vigna Martina er stor-charme-Barbera som viser intense, charmerende aromaer af røde kirsebær, hindbær, viol, lakrids og en stenet mineralitet.

Frugt-fyldigt og blødt smyer den sig elegant over tungen, før den klassiske, vibrerende "Barbera-syre" skaber saftighed og får mundvandet til at pible, mens finalen med både længde og en blød tanninkant skaber fokus og balance.

En bragende smuk udgave af Vigna Martina, som præsterer bedst 3-5 år efter høståret, men som sagtens kan gemmes længere.

Druesammensætning:



Barbera

Beskrivelse af producenten

I Barolo-distriktet – tæt ved Monforte d'Alba - ligger Elio Grasso. Bedre beliggenhed kan man ikke ønske sig. Ikke blot på grund af udsigten, som er formidabel, men også på grund af terroiret, som giver mulighed for skabe fremragende vine. Elio Grasso regnes som en af topproducenterne i Barolo.

Elio Grasso and his son Gianluca have created one of the finest vineyards and wineries in the Langhe today. The energy shared by this dynamic father and son team demonstrates that no ambition is too far stretched or lofty - as long as there is a will for hard work.

- Robert Parker's Wine Advocate

Det er Elio og sønnen Gianluca som sammen er ansvarlige for vinfremstillingen, selvom hele familien er involveret i driften. Familien råder over 18 hektar vinmarker, hvor der dyrkes Nebbiolo, Barbera, Dolcetto og en lille smule Chardonnay. Der produceres årligt ikke over 90.000 flasker, hvilket er et niveau, der betyder, at familien stadig selv kan overkomme og overskue alle processer.

Elio Grasso producerer tre forskellige Baroloer i ret begrænsede mængder - alle fra marker i kommunen Monforte d'Alba. Barolo-vinene fra Monforte er kendte for deres maskuline, bredskuldrede og tanninrige stil. Til tider utilnærmelige - og til tider helt unikke. Søren Frank (Berlingske og forfatter af bogen "Barolo, vinene fra Alba") beskriver Monforte-kommunen som "Landet af jord, sveske og lakrids", hvilket rammer vinoplevelsen meget godt. Det er strukturerede Baroloer med en imponerende lagringsevne - og her er Elio Grassos Baroloer ingen undtagelse!

Elio Grasso begyndte i 1978 selv at producere Barolo. Før dette blev druerne solgt til kult-producenten Giacomo Conterno. Elio Grassos ejendom er smukt placeret midt i den kendte Ginestra-mark, hvor der produceres tre forskellige Baroloer. Fra Chiniera-marken laves Gavarini Vigna Chiniera. Jordbunden i Gavarini-marken indeholder en ret stor andel af sand, hvorfor der her er tale om Elio Grassos mest feminine Barolo. Vel at mærke set ud fra et Monforte-perspektiv - og



dermed er der selvfølgelig ikke tale om en decideret let vin!

Fra Ginestra marken laves den mere kødfyldte Ginestra Casa Maté. Ginestra-marken bidrager generelt til nogle særdeles koncentrerede Baroloer. Dette gælder også Grassos topvin, Barolo Riserva Runcot, som er en særledes koncentreret og barrique-lagret vin. Runcot macereres i op til hele to måneder, hvorefter den lagrer 45 måneder. Her er der virkelig tale om en unik vin, som anmelderne også beskriver.