



OMRÅDE
Italien

APPELLATION
Barolo

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Silt, sand, ler

DRUER
Nebbiolo

GÆRING
Ståltank

TYPE
Kraftig rødvin

Azienda Agricola Brezza

Brezza, Barolo Classico 2019

"The 2019 Barolo is a gorgeous entry-level offering from Brezza. In fact, it's one of the best editions of this wine I can remember tasting. Bright translucent and full of character, the straight Barolo is all charm. Crushed red berry fruit, orange peel, sage, mint and sweet spice all lend notable complexity throughout. Vineyard sites are San Lorenzo, Fossati, Ravera (Novello) and Bricco San Pietro. Fruit is harvested and vinified separately, then the lots are blended before malolactic fermentation. "92 p. VINOUS.com "De fleste forventer en god portion tanniner – altså den tørre syrefornemmelse – når de investerer i en Barolo. Traditionelt tænkt er løsningen 'bare' at lade vinen lagre i kælderen, for det gør den blødere med årene. I den moderne verden er tålmodigheden ofte lidt kortere – både når producenten skal have flow i omsætningen, og når forbrugeren bare gerne vil nyde den vin, man lige har købt. Denne Barolo Classico fra Brezza er i den stramme afdeling, og den kan nok godt tåle mere end et par år i kælderen. Vi er i den relativt stramme afdeling, men bag de kantede noter gemmer sig en nydeligt struktureret Barolo. Køb den ikke til den kommende weekends hyggestunder – snarere til en gang i fremtiden, hvor den helt sikkert vil have åbnet sig lidt mere." - Morten Wamsler, Flaskehalsen

Husets Barolo Normale om man vil, består af druer fra Barolo, Monforte d'Alba og Novello i den sydvestlige part af Barolo. Vinen bliver lavet som husets enkeltmarks baroloer, med undtagelse af at denne vin får en kortere maceration. Lagret i Slavonsk eg 1500-3000 ltr. i 2 år, og efterfølgende lagret et år på flaske inden frigivelse.

OM PRODUCENTEN

Siden 1885 har Brezza ligget på kanten af Barolo by, og deres 22 ha. vinmarker spreder sig over nogle af områdets ypperste terroirs som f.eks. Cannubi, Castellero og Sarmassa. Vinhusets markbesiddelser udgør 23,5 ha. hvoraf godt 17,5 hektar er vinmarker. Resten er udlagt til hasselnød- og skovplantage. Af de 17,5 ha. ligger hele 12,5 ha. i Barolo, 2 ha. i Monforte d'Alba, 1 ha. i Novello og 2 ha. mellem Alba og Diano d'Alba – i Nebbiolo d'Alba zonen.

Brezza er i dag mere end et familieejet vineri, da familien i forbindelse med vineriet få skridt fra centrum af Barolo også driver et hotel og en restaurant.

Familien her gennem en årrække dyrket certificeret økologisk, og der anvendes kun meget sjældent maskiner til det arbejdskrævende markarbejde. Håndkraft er vejen frem, og det giver også en mere levende og porøs jordbund, da der ikke er tunge maskiner til at gøre jorden kompakt. Vinstokkene bærer overalt præg af en meget nænsom og god pleje, ikke sært at man passer så godt på vinstokkene, når stokkene ofte er op mod 70 år gamle.

Udover Brezzas Barolo normale og de eftertragtede cru'er, laver vinhuset også en serie meget interessante vine uden fadlagring. Det drejer sig blandt andet om deres sprøde Chardonnay samt den elegante, lyse og saftige Nebbiolo, der til forveksling kunne minde om en god Pinot Noir i farven.

Der anvendes kun vildgær, og vinene lagrer traditionelt på store 3000 liter bottis. Vinene aftappes uden klaring og filtrering. De vine, der laves udelukkende på ståltank, er lukket med glaspropper.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens