

OMRÅDE
Italien

APPELLATION
Barolo

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Silt, sand, ler

DRUER
Nebbiolo

GÆRING
Ståltank

TYPE
Kraftig rødvin

Azienda Agricola Brezza

Brezza, Barolo Sarmassa 2018 MG

Sarmassa er Brezzas "fineste" enkeltmarks barolo, der stammer fra marker primært i Barolo og La Morra. Lang macerationstid på omkring 24 dage, og lagring i 2 år på store egetræsfade 1500-3000 ltr. af slavonsk eg. Sarmassa er ofte den meste elegante og florale af de tre enkeltmarks Baroloer fra Brezza, og derfor også den der giver mest fra sig som ung. Brezzas vine har gennem flere år høstet stor national og international anerkendelse blandt førende vinkritikere. Samtidig fremhæves Brezzas vine også som nogle af de bedste køb i Piemonte idag, - specielt indgangsvinene Langhe Nebbiolo og deres Barolo Classico giver masser af value, mens topvinene dårligt opnår priser som andre tager for deres Barolo Normale. De af Brezzas vine der lagrer på ståltank er alle lukket med glasprop. Resten af sortimentet med klassik korkprop

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.