



Azienda Agricola Brezza

## Brezza, Barolo Classico 2016

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.

**"Dried cherry, tobacco, cedar, dried flowers and anise, along with mid-weight structure and relatively soft tannins - for a young Barolo... The straight Barolo is a blend of San Lorenzo and Fossati, with Ravera from Novello and Bricco San Pietro in Monforte. This is a very pretty wine in its peer group"** Antonio Galloni, Vinous 2020 (Drinking window: 2020-2028)

### 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.

#### OMRÅDE

Italien

#### APPELLATION

Barolo

#### DYRKNING

Økologisk vin

#### JORDBUND

Silt, sand, ler

#### DRUER

Nebbiolo

#### GÆRING

Ståltank

#### TYPE

Kraftig rødvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens