



Azienda Agricola Brezza

Brezza, Barolo Sarmassa 2019 MG

"The 2019 Barolo Sarmassa is another impressive wine in this range from Brezza. A rich, virile Barolo, the Sarmassa packs a serious punch. Black cherry, lavender, spice, menthol, licorice, mocha, sage and underbrush flesh out in the glass. The 2019 is wonderfully deep and expansive, with tremendous palate presence and tons of character. What a wine" 94+p.

VINOUS.com 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. (flaskefoto er af Castellero, vinen er Sarmassa)

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