



OMRÅDE  
Italien

APPELLATION  
Barolo

DYRKNING  
Økologisk vin

JORDBUND  
Silt, sand, ler

DRUER  
Nebbiolo

GÆRING  
Ståltank

TYPE  
Let rødvin

Azienda Agricola Brezza

## Brezza, Barolo Cannubi 2019 MG

**"The 2019 Barolo Cannubi is one of the best wines I have tasted from Brezza in a very long time. Sweet, perfumed and silky, the 2019 bristles with Cannubi character. Crushed red berry fruit, cedar, mint, rose petal and orange zest, are some of the notes that grace this exquisite but potent Barolo. Give the tannins a few years to soften."** 95 p. VINOUS.com Cannubi er en af Brezzas store enkeltmarks baroloer. Lang macerationstid på omkring 24 dage, og lagring i 2 år på store egetræsfade 1500-3000 ltr. af slavonsk eg. Kraftfuld, lidt mørkere i smagen en Castellero, men stadig men en fin og elegant karakter.

### 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