



Wine: Barolo DOCG
 Producer: Gianfranco Alessandria
 Vintage: 2010
 Grape: Nebbiolo
 Alcohol: 14%

Vinificering og modning

På nuværende tidspunkt ejer Alessandria 5,5 ha jord og lejer 1,5 ha, alle på en af Monfortes bedste cru marker, San Giovanni. De sydøst vendte marker ligger i den vestlige del af Monforte d'Alba i retning af Novello og Barolo. Den årlige produktion andrager i omegnen af 45.000 flasker. I princippet kunne al Barolo herfra flaskes som enkeltmarksvin, men marknavnet figurerer alene på den mest ambitiøse Barolo. Hovedparten af produktionen er koncentreret om Barolo (1,8 ha) og Barbera d'Alba, men herfra findes også en dejlig Dolcetto d'Alba fra gamle planter.

Smag

Gianfranco Alessandrias vine er som ham selv. Lidt lukkede og reserverede til en begyndelse, men hvis man giver begge lidt tid åbner de sig og byder på gæstfrihed og hjertevarme. Gianfranco Alessandria er et lille familieejt vinbrug, hvor Gianfranco med hjælp fra sin hustru Bruna og sin datter Vittoria laver Smukke og velstrukturerede vine med et godt lagringspotentiale. Tidligere tiders fokus på saft og kraft bliver i dag på forbilledlig vis balanceret af en større friskhed og elegance.

Nydes til

Prøv denne perle af en Barolo til svamperisotto, osso buco, stegt eller briaseret kalv, okse eller hårvildt. Hårde lagrede oste som Pecorino eller Parmiggiano er også selvskrevet Barolo-tilbehør. Nydes af rummelige Bourgogne-glas.

Serveringstemperatur

17-19°C

(Indeholder sulfitter)

