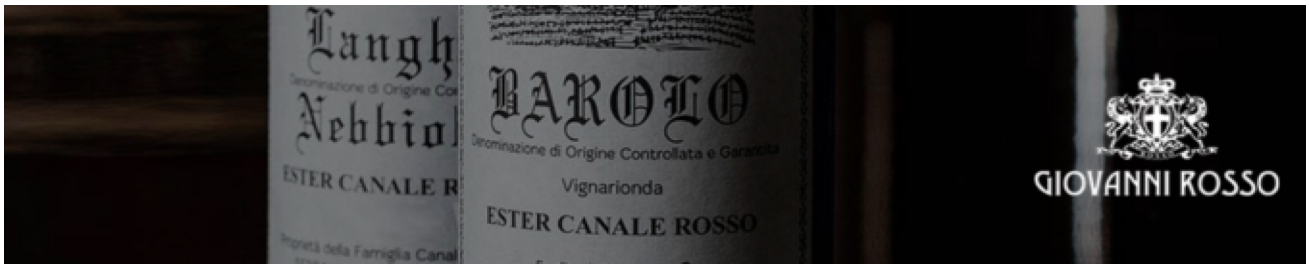
VININFORMATION



2021 Barolo, Giovanni Rosso, Piemonte

Giovanni Rosso

Piemonte, Italien

Piemonte ligger i det nordvestlige Italien og er et område med forholdsvis stor variation i dets vine på grund af mikroklimaer. Denne nordlige og meget disede egn er mest kendt for sin produktion af de forførende rødvine fra Barolo og Barbaresco. Det er også i Piemonte der produceres de berømte og berygtede søde vine fra Asti og en lille men kvalitativ produktion af hvide vine.

Giovanni Rosso blev grundlagt i 1906 i Serralunga d'Alba og er i dag et familieforetagende i fjerde generation med Davide Rosso ved roret. Siden begyndelsen har familien arbejdet ud fra egne vinmarker i hjertet af Barolo. Davide Rosso overtog ledelsen i 2001 efter studier i Alba og erfaring fra flere internationale vinregioner, og under hans ledelse er ejendommen blevet moderniseret. Husets vinmarker ligger primært omkring Serralunga d'Alba, hvor stejle skråninger, kalkholdige jorde og et køligt mikroklima skaber ideelle betingelser for langsom modning og tydelig terroirkarakter. Nogle parceller rummer meget gamle stokke og regnes blandt områdets historiske marker. I 2016 udvidede familien aktiviteterne med et projekt på Etna på Sicilien i omkring 750 meters højde, hvilket markerede et nyt kapitel uden for Piemonte. Giovanni Rosso regnes i dag blandt de mest terroir-fokuserede producenter i Serralunga og nyder bred anerkendelse for sin præcise og stedtro tilgang til vinproduktion.

Druerne til denne Barolo høstes fra vinmarker i Serralunga d'Alba inden for Barolo DOCG, beplantet med Nebbiolo. Parcellerne ligger i 260– 380 meters højde over havet med forskellige eksponeringer, som påvirker solindstråling og modningsforløb gennem vækstsæsonen. Området er kendt for højtliggende skråninger, hvor højden bidrager til køligere nattetemperaturer under modningen.

Druesort:	100% Nebbiolo
Vinifikation:	Druerne afstilkes og knuses nænsomt. Gæres i betontanke med skindkontakt i cirka 25 dage med daglige overpumpninger samt én délestage halvvejs i processen, hvor mosten tappes fra tanken og hældes tilbage over skallerne for at øge ekstraktionen. Efter gæringen lagres vinen 18–36 måneder i 50 hl franske egetræsfade.
Smagsnoter:	Elegant og struktureret rødvin med faste tanniner og lang eftersmag, hvor florale noter ledsages af duft af kirsebær i likør, hindbær og stjerneanis.



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S