Voerzio Roberto, Barolo Fossati 2020

Beschrijving

Karakteristieken: Fossati ligt grotendeels in de gemeente Barolo, met het steile westelijke deel in La Morra. De stokken van zo'n 35 tot 40 jaar oud staan op het oosten en zuidoosten, op 340 tot 480 m hoogte, op diepe, kleirijke bodems die naar boven toe steniger worden. De opbrengst is extreem laag, zo'n 500 gram per stok. De kleur is diep robijnrood. In de neus vinden we donker fruit zoals bosbessen en pruimen, met jodium, een zilte toets en kruiden. In de mond is de wijn vol maar precies, met pezige tannines en een levendige, verfrissende zuurgraad.

Food Pairing: Serveer aan 18-19° bij wild, duif of kort gegrild rood vlees. Decanteer de wijn vooraf.

De Regio: Barolo ligt in de Langhe, in het zuiden van Piemonte, rond de stad Alba. De wijn wordt uitsluitend van nebbiolo gemaakt en moet minstens 38 maanden rijpen, waarvan minstens 18 maanden op hout. La Morra is een van de grootste gemeenten van de appellatie, met wijngaarden op zo'n 200 tot 450 m hoogte op kalkrijke mergel met meer zand en klei dan in Serralunga of Monforte. Dat levert geparfumeerde, bloemige en rondere Barolo's op die iets vroeger toegankelijk zijn. Cerequio, op de grens tussen La Morra en Barolo, geldt met zijn warme microklimaat als een van de beste crus; Fossati ligt grotendeels in de gemeente Barolo, met het westelijke deel in La Morra.

Het wijndomein: Roberto Voerzio richtte zijn eigen domein op in 1986 in La Morra, nadat hij vanaf 1973 samen met zijn vader en broer had gewerkt. Hij wilde investeren in topcrus en de rendementen drastisch verlagen. Vandaag werkt ook zijn zoon Davide mee. Voerzio staat bekend om zijn extreem lage rendementen: de wijnstokken staan zeer dicht op elkaar (7.000 tot 10.000 per ha), en na twee keer groen oogsten blijft er voor de Barolocrus slechts zo'n 500 gram druiven per stok over. In de wijngaard worden geen chemische meststoffen, herbiciden of systemische middelen gebruikt. In de kelder gisten de druiven per perceel met inheemse gisten in inox, waarna de Barolo's zo'n twee jaar rijpen op een mix van Franse barriques en grote vaten, met hooguit 20 à 30% nieuw hout. De wijnen worden ongeklaard en ongefilterd gebotteld. Zijn filosofie: 'niet traditioneel, niet modern', maar de zuiverste expressie van de nebbiolo.

Meer info op www.robertovoerzio.com

Bewaartijd	+10 jaar
Domein:	Roberto Voerzio
Land:	Italië
Regio:	Piemonte
Appellatie:	Barolo
Alcoholgehalte:	14,5%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Nebbiolo