

Barolo Brunate 2019

Claudio Boggione

Enkeltmarks Barolo fra den fantastiske årgang 2019.

Kun sjældent dukker nye producenter op i det traditionsbundne Barolo. De samme familier har gennem årtier - ja, endda århundreder - lavet deres eftertragtede vine på gamle stokke dyrket på nogle af de bedst placerede parceller i den norditalienske Piemonte-region. Men undertiden rykkes der lidt ved magtbalancen, og en ny etiket ser dagens lys.

Familien Boggione har siden 1950'erne ejet en 1,2 ha stor parcel på den berømte Brunate-mark i La Morra. Druerne er gennem årene blevet solgt til topproducenter som Borgogno og senere Chiarlo og Ceretto. Med 2006-årgangen besluttede Claudio Boggione sig imidlertid for selv at beholde druerne fra sin beskedne, men ombejlede mark og producere sin egen vin.

Det var en rigtig klog beslutning, for de første årgange af Claudio Boggiones Barolo Brunate blev utrolig flot modtaget. Det forlyder endda, at mesteren Giuseppe Rinaldi køber stort ind af Claudios vine for at drikke dem selv. Produktionen, som begrænser sig til blot 5-6000 flasker om året, foregår helt klassisk. Hele familien, inklusiv Claudios far Franco, er involveret - lige fra høst til vinifikation. Vinstokkene, som er op til 60 år gamle, høstes med håndkraft, og de modne nebbiolo-druer gæres i temperaturkontrollerede stål- og cementtanke. Herefter lagres vinen i 3 år på 2000 liters egefade efterfulgt af ca. 1 år på flaske, inden den frigives.

Resultatet er en fyldig og afrundet old school Barolo med delikate noter af rose og viol, kirsebær, tørret kød og lakrids, der fremstår meget elegant og komplet i den skønne årgang 2019.

Land	Italien
Område	Piemonte
Alkoholprocent	14.5%
Indhold	0.75 cl.

Vintype	Rødvin	DinVinGuide
Druer	Nebbiolo	**96 point**