



2015 Barolo Bussia Riserva Vigna Colonnello, D.O.C.G.

Prunotto Estate

'Smuk rød i glasset med rubin-orange nuancer. Næsen bliver forkølet med behagelige aromaer af rosenblade, hindbær og granatæbler, der flot smelter sammen med krydrede og balsamiske noter. Dens intense gane har bløde smidige tanniner og en mundfylde med en langvarig og tæt finish.'

2015-årgangens vækstsæson begyndte med store snefald om vinteren, der sørgede fremragende vandreserver i jorden. Milde forårstemperaturer førte til tidlig vinvækst, der bare fortsatte foran tidsplanen. De klimatiske forhold om sommeren var tørre med højere temperaturer end gennemsnittet indtil slutningen af august. De varme og tørre forhold truede ikke druerne modning netop på grund af rigelige vandreserver i jorden. Høsten af Nebbiolo-druerne til fandt sted den 25. september.

Om Antinori

Italienske Marchesi Antinori er 26 generationers vinhistorie i absolut verdensklasse. 630 år er næsten svært at forstå, når det handler om én og samme familie af vinproducenter. Men Antinori kan spore sin historie helt tilbage til 1385, da Giovanni di Piero Antinori blev optaget i 'Arte Fiorentina dei Vinattieri', vinmagernes orden i Firenze. I dag er Marchesi Antinori medlem af Primum Familiae Vini - en sammenslutning af 12 af de mest prestigøse, familieejede vinhuse i hele verden. Det bliver ikke meget større end det her.

Allerede i renæssancens Firenze var Marchesi Antinori et særdeles succesrigt vinhus, og Allesandro Antinori var én af de rigeste indbyggere i byen, som var centrum for tidens store tænkere og kunstnere som Leonardo da Vinci og for forfattere som Dante Alighieri, der skrev sin Guddommelige Komædie. Marchesi Antinori er den dag i dag en familieejet virksomhed, hvor værdier som enorm omhu, fokus på selv bittesmå detaljer og ønsket om hele tiden at blive dygtigere ligger under huden. Gennem 26 generationer har familien præget italiensk vinfremstilling med innovative, og til tider modige beslutninger, men altid med en grundlæggende respekt for traditioner. I 1974 sendte Marchesi Antinori sin første Tignanello på markedet, en af de første såkaldte 'Super Toscanere'. Vinen rystede den italienske vinverden og rykkede på, hvad der kunne lade sig gøre i støvlelandet. Skabt på et blend af Sangiovese, og de dengang 'forbudte', udenlandske druesorter Cabernet Sauvignon og Cabernet Franc, var Piero Antinori én af de store fornyere i en helt ny bølge af super-toscanere, som man turde skabe uden skelen til gamle regler og normer. Tignanello regnes i dag for at være én af de allermest betydningsfulde vine i hele Italiens vinøse historie.

Antinori har altså allerede mange flere kapitler i sin historie end langt de fleste vinhuse. Men det sidste kapitel er stadig langt fra skrevet. Det bliver man forvissat om, når man kører op foran det fornemme vineri. Her er alt gennemført smagfuldt, lige fra de udstillede værker af Leonardo da Vinci og Giovanni Della Robbia til lysindfaldet foran elevatoren, som fører op til den lille restaurant, der ligger med udsigt ud over vinmarkerne. Selvom de gamle rødder spiller en stor rolle i familiens daglige arbejde og i visionerne for huset og hver enkelt vin, har det aldrig sat en stopper for Antinoris altid nyskabende ånd, som eksemplet med Tignanello viser. Man researcher i nye lokale og internationale druesorter og eksperimenterer med alternative dyrkningsmetoder, marker i varierende højder, gæringsmetoder, forskellige fade til fadlagring osv. I dag er Albiera Antinori direktør for Marchesi Antinori med støtte fra søstre Allegra og Alessia. Deres far, Marchese Piero Antinori, er Ærespræsident for familievirksomheden.

Specifikationer

Producent	Prunotto Estate	Druesammensætning	Nebbiolo
Land	Italien	Glastype	Pinot Noir
Område	Piemonte	Serveringsforslag	Mørkt kød, Lyst kød, Tapas, Apéritif
Underområde	Barolo	Alkohol	13,5%
Klassifikation	D.O.C.G.	Proptype	Kork
Type	Rødvin	Flaskestørrelse	75 cl
Årgang	2015	Stk. pr. kolli	6
Dyrkningsmetode	Konventionel	Emballagetype	Karton

Vinifikation

Efter høsten blev druerne bragt til kælderen og forsigtigt knust; kun 65 % af druerne blev afstillet. Maceration på drueskindene i rustfri ståltanke varede cirka syv dage ved en temperatur, der ikke oversteg 30 grader. Malolaktisk gæring blev afsluttet inden slutningen på vinteren. Vinen blev lagret på franske egetræsfade med forskellig kapacitet i 18 måneder og siden i 24 måneder på rustfrit stål. Efter aftapning blev vinen lagret i yderligere 24 måneder, inden den blev frigivet.