

2012 Barolo Trediberri Trediberri



Respekteret vinmager bag boutique vingård i La Morra

Barolo producenten Trediberris produktion er så lille, at de kan kategoriseres som super boutique producent. Bag Trediberri står Federico Oberto - respekteret vinmager hos den berømte producent Renato Ratti i 40 år - og hans søn Nicola i samarbejde med Vladimiro Rambaldi bankmand og vinsamler. De 3 partners vingård ligger i Berri, en lille landsby i La Morra og deraf navnet Trediberri: de tre fra Berri. Vingården blev etableret i 2008 da Nicola Oberto besluttede at ende sin karriere som børsmægler i London, og drog hjem til sin far Federico Oberto for at udleve drømmen om egen vingård.

Økologisk dyrkede top marker

Filosofien hos Trediberri er enkel: Mindst mulig indblanding og økologisk drift (certificeret fra årgang 2015). Her bruges ingen pesticider og der dyrkes græsdekke mellem rækkerne for at styrke biodiversiteten i markerne. I dag har de næsten 8 hektar vinmarker; 5 hektar i Berri beplantet med Nebbiolo, 1,8 ha i den midterste del af Cru'en Rocche dell' Annunziata som altid har været i familien Obertos eje, 1,8 ha af vinmarken Cappalotti, som de lejer. De sælger i dag en del af druerne til andre producenter men vil med årene selv vinificere en større og større andel. Vinifikationen er traditionel med lang maceration og lagring på store slavonske egetræsfade.

Barolo Trediberri

Trediberri Barolo repræsenterer det mest klassiske og traditionelle udtryk for en Barolo fra den vestligste del af La Morra. Markerne ligger i 350-400 m højde og den kalkholdige jord er her fuld af flodsten og grus - et særlige terroir, der gør at her handler alt om elegance og finesse og ikke om fylde og ekstrakt. Komplexiteten i denne klassiske Barolo skinner igennem allerede i duften hvor noter af lakrids, roser, viol møder strejf af balsamico og bergamotte. I munden er vinen ikke tung men nærmest æterisk med cremet fylde. Lys friskhed kombineret med dybe let sødmefulde noter af sort frugt og flot balanceret syre og viser hvorfor la Morras terroir sammenlignes med Chambolle-Musigny i Bourgogne. Syren og frugten giver vinen en lang eftersmag, hvilket kendetegner en Barolo der vil kunne gemmes i årtier under de rette forhold.

Druerarter: 100% Nebbiolo

Anbefalet til: Lam, and, boeuf bourguignon, som meditationsvin m.m.

Fadlagring: 24 måneder på franske og slavonske egetræsfade

The Wine Front: **94 point**

Henrik Oldenburg: **16,5 point**

Ekstra Bladet: ★★★★★