

# Barolo Cannubi, Damilano, Barolo

Få vinhuse i Barolo har eksisteret så længe som Damilano. Vingårdens historie daterer sig helt tilbage til 1890, da de nuværende ejeres tipoldefar, Giuseppe Borgogno, etablerede et vinbrug og begyndte at fremstille vine fra egne marker. Stille og roligt voksede foretagendet, der kom bedre og bedre styr på produktionen og med svigersønnen Giacomo Damilanos overtagelse af vinhuset i 1935 tog tingene for alvor fart. Ikke nok med at Giacomo loftede kvaliteten i vinene væsentligt, han formåede også at udvikle og ekspandere virksomheden og sætte helt nye standarder for dyrkning og vinifikation.

Damilano drives i dag af nevøerne Paolo, Mario og Guido, som arbejder benhårdt på at opretholde et tårnhøjt kvalitetsniveau i vinmarkerne. Intet bliver overladt til tilfældighederne, og i takt med, at besiddelserne er blevet flere og flere og Damilano i dag råder over marker i flere andre distrikter uden for Barolo, stilles der store krav til omhyggelighed og talent.

Guido Damilano er manden, som sammen med Alessandro Bonelli udgør winemaker-teamet. De to alene er dog ikke hele hemmeligheden bag succesen. Filosofien er nemlig ganske ligetil: Vinstokkene og dermed druerne skal dyrkes på nøje udvalgte marker med de allerbedste placeringer. Dermed sikres det perfekte udgangspunkt for et sublimt druemateriale.

## **Barolo Cannubi:**

Barolo-marken over dem alle er Cannubi. Herfra udspringer de mest elegante og ekstraordinære nebbiolo-vine, man kan forestille sig. Havde man valgt at klassificere vinene som i Frankrig, ville Cannubi simpelthen være grand cru. Som altid spiller terroiret en væsentlig rolle i vinens karakter, og kombinationen af lerholdig mergel og sand i undergrunden giver vinen delikate og intense duftnoter. Damilano ejer en væsentlig del af Cannubi-marken og råder over vinstokke med en alder på 30-50 år. Druerne herfra høstes ved optimal modenhed og gæres i 20 dage under streng temperaturkontrol. Vinen lagres herefter på store egefade - 20-100 hl - i 24 måneder og yderligere 14 måneder på flaske.

Farven er klar rubinrød med et hint af orange og tegl. Intense frugtaromaer vælder frem i duften: Syltede kirsebær, kirsebærsten og Anthon Bergs blomme i madeira. Desuden tobak, lakrids, bark, sandeltræ og kokos. Fyldig og kraftfuld i smagen, men med relativt bløde tanniner. En vin i total balance. Gem den gerne i 3-5 år eller længere.

## **Fakta:**

Land: Italien

Område: Barolo

Druer: Nebbiolo

Vinifikation: Konventionel

Lagring: 24 mdr. på egefade og 14 mdr. på flaske

Smag: Tør, fyldig og harmonisk



KRAGERUP  
GODS

