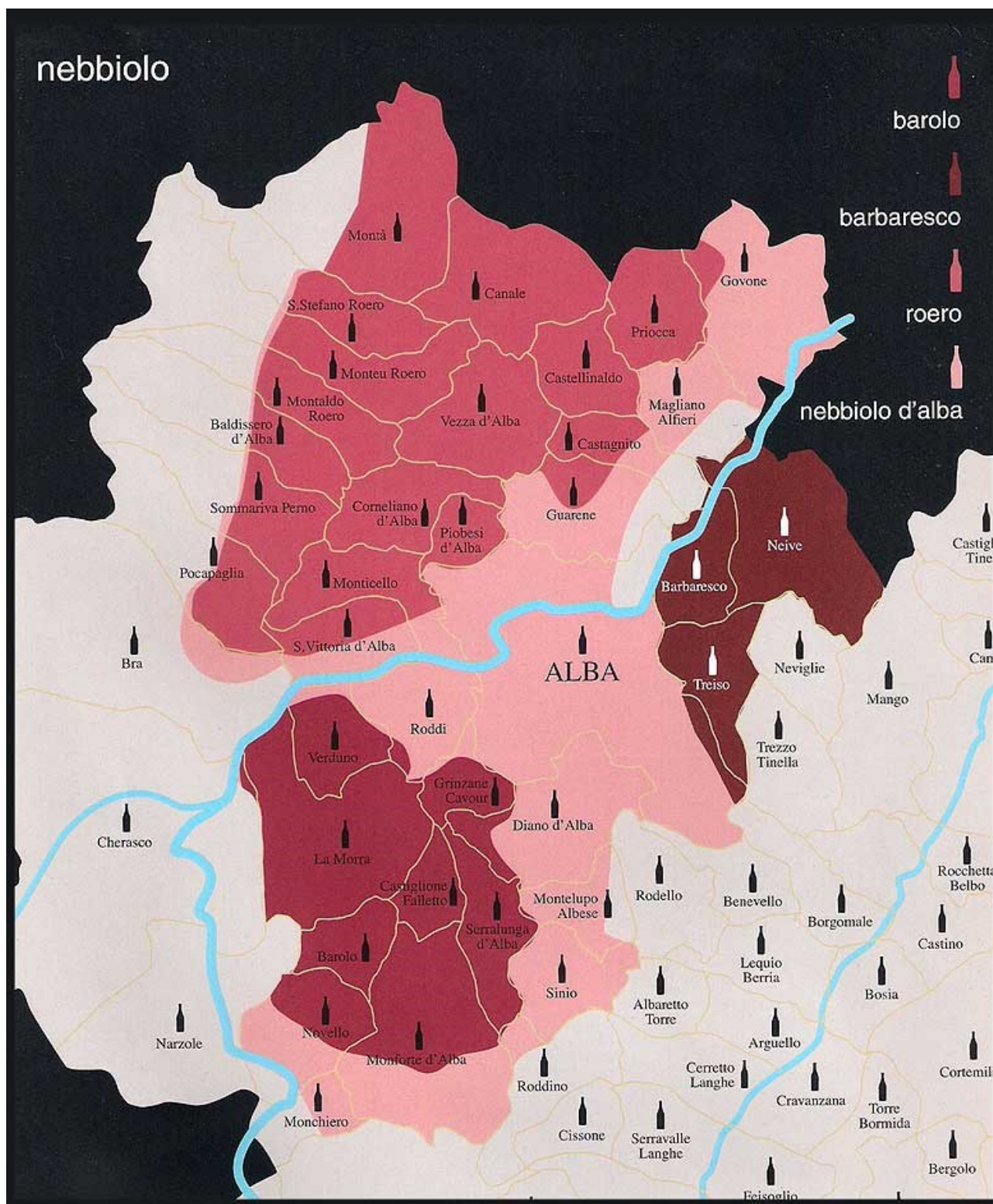


# Nyhedsbrev for juli måned

Dette nyhedsbrev omhandler det 'glemte' område i Piemonte, nemlig Roero-området, der ligger nord-vest for Tanarofloden. På den syd-østlige side af floden ligger de kendte områder Barolo og Barbaresco.

Se kortet nedenfor:



## Roero klassifikation

Roero blev klassificeret som et DOC i 1985, men arbejdede videre på at forbedre kvaliteten, og fik i 2004 tildelt den fineste klassifikation DOCG.

Roero er kendt for sine hvidvine lavet på druen Arnais, men mere og mere også for sine friske, duftende Nebbiolovine.

DOCG appellationen bestemmer at de røde vine Roero Rosso skal indeholde mindst 95 % Nebbiolo, og at de skal lagres mindst 20 måneder heraf 6 i træfade. Hvis vinene skal kaldes Riserva skal lagringen udvides med yderligere 12 måneder. Den typiske Roero Rosso er karakteriseret af krydrede aromaer af sorte skovbær og saftige, sure kirsebær. Vinene er typisk medium fyldige og har relativt mange tanniner. Vinene er ofte lettere og hurtigere modne end vinene fra Barolo og Barbaresco.

## Områdets karakter

Roero-området er smukt og typisk Piemontesisk med mange bakker, der indrammer vinmarkerne. Området var i forhistorien en del af et gammelt hav kaldet Golfo Padano, og derfor er sand og sandsten stadig vigtige bestanddele af undergrunden. Mange millioner års efterfølgende tektonisk aktivitet har gjort at jordbunden er et kludetæppe af ler, sandsten og sand.

De fineste Nebbiolovine kommer fra stejle, sydvendte skråninger da Nebbiolo kræver meget varme og sollys for at modne de mange tanniner druen indeholder. Det sandede, næringsfattige jord mange vinmarker består af, giver lysere, mere duftende typer vin end de tungere Barolo'er fra den anden side af floden.

## Italux tilbud på Roero vin

I juli måned har vi et fint eksemplar af Nebbiolovin fra Roero på tilbud. Det er Nebbiolo d'Alba Manascarda DOC 2015, som bl.a har fået følgende anmeldelse fra Houlberg: **"den bør fandeme hurtig blive udsolgt, hvis der skal være bare en smule retfærdighed i denne verden."**

### [Læs hele anmeldelsen her](#)

Her er vores beskrivelse af vinen: "Kirsebær dominerer næsen, men understøttes samtidig af tætpakket krydret duft af vanilje, sød tobak og en anelse krydderkage. Næsen besidder en dybde og kompleksitet som man sjældent ser i dette prisniveau. Uden tvivl en vin man kan "drikke med næsen". Vinen fremstår i munden saftig og læskende. Den syrlige frugt pakkes i smagen flot ind af vinens diskrete fadnoter af sødlig vanilje. De sødlige noter formår samtidig at blødgøre vinens karakterfulde tanniner, så vinens samlede palette ender ud i et yderst harmonisk helhedsindtryk."

Prisen er normalt 116 kr per flaske, men vi sælger den i juli måned for 105 kr/flaske. Husk de 5 % medlemsrabat der gives; så kommer prisen helt ned under 100 kr.

### [Læs om og køb vinen her](#)