

2018 CAREMA SOLE E ROCCIA | MONTE MALETTO

Ursprung:

Italien, Piemonte, Carema

Druvsorter:

Nebbiolo

Jordmån:

”Sol och Sten” görs i cirka 1000 flaskor från högt belägna vingårdar där jordarten är morän.

Vinifikation:

Druvorna macererar i 40 dagar och vinet lagras sedan i 18 månader på äldre ekfat

Press:

92-94p Antonio Galloni Vinous

”The 2018 Carema Sole e Roccia is gracious and lifted in its first impression. A spine of tannin gives this mid-weight, lithe Carema terrific energy, while bright acids perk up the flavors nicely. Translucent and classy to the core, the 2018 is so expressive today. It is a bit less opulent than the 2017, which gives it a touch more classicism. What a gorgeous wine it is. Tasted from barrel.”



Den unga, före detta sommelieren Gianmarco Viano håller till i det mikroskopiskt lilla vindistriktet Carema i norra Piemonte, precis på gränsen till Valle d'Aosta vid foten av Alperna.

I skrivande stund är det endast 8 producenter verksamma här och den totalt odlade vinmarken är strax över 20 hektar, mestadels med druvsorten Nebbiolo. Att jämföra med Barolos berömda MGA Bussia med sina ca 300 hektar.

Det finns en del odlingar runt den lilla staden Carema men de bästa vingårdarna klättrar som murgröna längst med det branta berget bakom staden.

Gamla rankor växer uppbundna i pergola på stenterasser som endast nås via smala stigar och oregelbundna system av stentrappor. Mer dramatiskt än så här blir knappast ett vindistrikt.

Här vandrade än gång i tiden Romarna på sina erövringståg norr ut och idag är det endast de mest passionerade och dedikerade vinbönderna som har tålmodet och kraften att likt bergsgetter skörda vin här.

Här, i de svala alperna, driver Gianmarco sedan 2014 Monte Maletto där han från nästan uteslutande egna vingårdar producerar rena och nyanserade viner. Minimal påverkan både i vingårdarna och i vineriet för att sedan lagras i den lilla källaren där Gianmarco låter två årgångar vila i totalt 15 små fat.

Den totala produktionen är minimal men Monte Maletto har trots detta lyckats bli upptäckt och hyllad av vinkritikern Antonio Galloni på Vinous.