



Fletcher Barbaresco Staderi

Filosofi: Old School
Druetyper: Nebbiolo
Opprinnelse: Roero, Piemonte

Cru Staderi. Spontanfermentert. To-tre ukers skallkontakt etter fermentering. Omrøring annenhver dag. Modnet på gamle, franske fat i ca to år før tapping på flaske. Uklaret og ufiltrert.

Varenummer: 12090801
Volum: 0,75 l



Dave Fletcher er en australsk innflytter til Piemonte. Etter studier i Adelaide, jobbet han en periode i Burgund, deretter i Yarra Valley, før han i 2007 endte opp i Piemonte hvor han ble ansatt hos Ceretto. Han er nå sjefsvinmaker hos Ceretto, en stor produsent som straks har sertifisert hele eiendommen biodynamisk. På fritiden lager han vin under egen merkevare, Fletcher Wines. Druer kjøpes inn fra utvalgte dyrkere, i all hovedsak økologisk sertifisert. Vinmakingen er basert på et prinsipp om å gjøre minst mulig - som betyr spontanfermentering, forsiktig ekstraksjon, lang skallkontakt og lang modning på gamle fat for naturlig klaring. Kjelleren til Dave er den gamle togstasjonen i Barbaresco, som han har renoverert og hvor han også har plantet en Chardonnay-vinmark.