

# Ada Nada, Barbaresco Elisa DOCG 2016

## Vinifikation:

**Druer:** 100% Nebbiolo

**Terroir:** Druerne til denne vin kommer fra området Rombone i Treisa. Stokkene gror i jord som er rig på kalkholdig hvid mergel og en smule ler. Jorden er gammel maritimt hævet havbund. Vinmarken har sydlig eksponering og druerne vokser i en højde fra 200-350 meter over havets overflade. Vinstokkene har i gennemsnit en alder på ca. 40 år.

**Høst:** Druerne til denne vin høstes i midten og slutningen af oktober. De nøje udvalgte drueklase plukkes i hånden og lægges herefter i plastkasser med huller så luften omkring druerne kan ventilerer..

**Lagring:** Druerne presses og fjernes herefter fra stilken. Mosten hældes på ståltanke hvor vinen macererer i 10 dage ved en kontrolleret temperatur. Efter endt maceration presses druerne let hvorefter vinen alkoholiske fermentering efterfulgt af malolaktisk gæring finder sted. Herefter hældes vinen på barriques hvor den ligger i 18-20 måneder. Herefter hældes den ufiltrerede vin på flaske og opbevares i ca. 6-8 måneder inden frigivelse.

**Bonusinfo:** Denne vin producerer kun 4000 flasker årligt.

---

## Vinens udtryk:

**Farve:** Lys granatrød farve.

**Duft:** Åbnet i 2020 viser næsen en eksplosiv rødfrugt sammen med herlige animalske noter. Næsen åbner med et herligt baret udtryk af ristet hasselnød, cedertræ og trærøg. Syrlig kirsebær og hindbær væves smukt sammen med vaniljenoter fra fadet til en mosaik af krydret rødgrød. De animalske noter af læder og røget kød læner sig solidt op ad bouquetens krydrede noter af peber og rosenblade. Barbaresco i årgang 2016 er her i 2020 meget ungt, og bouqueten fremstår deraf også en smule lukket. 2016 er en fuldstændig fantastisk drømmeårgang og vinen vil uden tvivl udvikle sig fra "larve til sommerfugl" over de næste 15 år – dette er med andre ord en vin til kælderen! En bragende lækker barbaresco-næse, eksemplarisk for sin art og med en bemærkelsesværdig detaljerigdom som er svær at tro skulle være muligt.

**Smag:** At smage denne vin føles som et slag i ansigtet udført af Mike Tyson iført en boksehandske af silkeblød fløj – power og elegance smukt forenet i samme glas. Syre og tannin fremstår skarptskåren og fokuseret og vinen mineralske kompleksitet er som hugget ud af en kalkstensklippe. Med en kølig, mageløs og sensationel præcision viser Ada Nada endnu engang hvordan rigtig vin skal laves. Syren og tanninen er så massiv at denne vin har rigtig mange år at leve af endnu. Men ønsker man at drikke vinen nu venter der også en kæmpe oplevelse, idet vinen både virker læskende og knastør på samme tid – dette skal opleves.

---

## Vinens anvendelse:

**Gempepotentiale:** 2023-2035+

**Serveringsforslag:** Retter med friskrevet trøffel er det perfekte match til disse kraftige vine – især hvis vinen har lidt alder. Barbaresco med alder udvikler ofte noter af tobaksblade, cedertræ og skovbund og disse noter passer perfekt til trøfflens jordslåede smag. Rødt oksekød med fedtmarmorering fungerer glimrende til vine med højt tanninindhold. Tanninen binder sig til proteinstofferne i kødet og vinen føles mindre barsk ved gummerne. Pga. vinen høje syre, så vil en hjemmelavet bearnaise lavet på eddikereduktion passe godt. Bruges bearnaise kan et skvat eddike gøre sovsen mindre sød og dermed matche vinen syreniveau.

Serverer gerne svampe til maden. Ligesom med trøflen vil svampenes jordslåede smag matche vinens smag.

**Serveringstemperatur:** Ca. 16 grader

**Score & priser:**

- Wine Enthusiast: 95 points