

# Ada Nada, Langhe Nebbiolo Serena DOC 2018

## Vinifikation:

**Druer:** 100% Nebbiolo

**Terroir:** Stokkene gror i jord som er rig på kalkholdig hvid mergel og en smule ler. Jorden er gammel maritimt hævet havbund. Vinmarken har sydvestlig 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 starten 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 5-8 dage ved en temperatur mellem 28-30 grader. I et forsøg på kun at udvinde de bedste polyfenoler forsøger man at undgå unødigt og overdrevent brug af "pump over teknik". En teknik hvor mosten fra bunden af tanken hældes over drueskindet i toppen af tanken. Teknikken medfører en vin med højere ekstraktion og dermed mere intens farve. Vinens lyse farve skyldes udover druesorten også at man netop ikke overdriver denne brug af pump over. Efter endt maceration hældes vinen på barriques hvor den ligger i 3 måneder. Herefter hældes den ufiltrerede vin på flaske og opbevares i ca. 2 måneder inden frigivelse.

**Bonusinfo:** Denne vin producerer kun 3000 flasker årligt.

---

## Vinens udtryk:

**Farve:** Lys granatrød farve.

**Duft:** Duften har en utrolig elegance og man fornemmer virkelig nebbiolodruens æteriske kendetegn. Sarte noter af rosenblade går hånd i hånd med røde frugter og krydrede noter af hvid peber og sort te. Tranebær og kirsebær kæmper på lige fod om at undslippe glassets runde vægge. Og som alkoholen stiller og roligt fordamper, så frigives den smukke bouquet i næsen som lette briser af skøn frugt og krydderier.

**Smag:** Vine lavet på nebbiolo har altid højt indhold af tannin og syre, og denne vin er ingen undtagelse. De kan for nogle mennesker virke noget voldsomme netop pga. den høje syre og de præsente tanniner. Men dette in mente så er der her tale om en særdeles elegant og let smag. Syrlige kirsebær fylder munden med en skøn smag af rød frisk frugt. De krydrede noter af peber giver vinen krop og fylde i munden, men uden at den på nogen måde virker tung. Var det ikke fordi vinen her er knastør, så kunne den sarte rødfrugtige duft og smag sammen med den levende syre sagtens forveksles med elegant rød bourgogne.

---

## Vinens anvendelse:

**Gemmepotentiale:** 2020-2025

**Serveringsforslag:** Server vinen til en lækker svamperisotto med friskrevet trøffel og et par dråber ægte fadlagret balsamicoeddike. En rosastegt culottesteg med hjemmebakke friter og hjemmelavet bearnaise vil også gå fint såfremt saucen er lavet på eddikereduktion. Syren i vinen vil gå fint med syren i saucen.

**Serveringstemperatur:** Ca. 16 grader