

La Ca' Növa, Langhe Nebbiolo DOC 2018

Vinifikation:

Druer: 100% Nebbiolo

Terroir: Druerne til denne vin vokser på ca. 20 år gamle stokke, som vokser i kalkholdig jord og sand. Druerne stammer fra en ung vinmark med DOCG-klassifikation.

Høst: Druerne til denne vin høstes i hånden.

Lagring: Efter høst marcererer vinen i 18 dage på drueskindet. Vinen er spontangæret – dvs. at der ikke anvendes andre gærceller end de naturligt forekommende på druerne. Dette foregår i store ståltanke med daglig pump-over 3-4 gange dagligt. Pump Over er en teknik, hvor mosten fra bunden af tanken hældes over drueskindet i toppen af tanken. Dette giver en vin med højere ekstraktion og dermed mere intens farve. Mængden af tannin vil også stige betydeligt pga. øget skindkontakt. Herefter hældes vinen på store egetræ på 3000 liter. Vinen ligger på fad i 8 måneder før den hældes på flaske.

Bonusinfo: Der produceres ca. 4000 flasker årligt af denne vin.

Vinens udtryk:

Farve: Granatrød

Duft: Vinen viser fra første sekund en vibrerende saftighed af kernesund frugt. Med et nærmest gåsehudsfræmaldende burgundiske karaktertræk bibringer de subtile fadnoter af nykværnet birkeflis og våd skovbund en modvægt, som giver et perfekt modspil til den unge og friske frugt. Duften virker ung og spændstig, og som Amors pil på en nyopstregnet bue rammer vinens bouquet lige i "bull's eye". Det her sidder simpelthen lige i skabet! Malolaktiske og syrnede toner af cremet mælk støtter på smukkeste vis op om den blankpolerede rødfrugt og skaber et udtryk, der harmonerer smukt med vinens blide og syrlige bærnoter. Som en nypoleret porsche i solskinsvejr stråler den herlige unge frugtnæse igennem de lettere beskidte og kemiske noter af autolak og benzin. Endelig en nebbiolo-vin der leverer varen uden 5 års kælderlagring.

Smag:

Til trods for vinens unge alder virker smagen utrolig balanceret og overraskende harmonisk. Tanninen er til stede, men er virkelig flot pakket ind i alle vinens elegante facetter. Som at bide i et frisk æble er syren med til at flække vinens frugtnoter i mundrette stykker. På trods af den energiske næse, så har smagen derimod en perfekt og drømmende balance, som trods den unge årgang allerede nu får frugt, syre, tannin og alkohol til at hvile på paletten med en dybsindig sjælefred og ro. Selvom smagen er perfekt i vatter, så har den stadig masser af struktur, saft og spændstighed. Sjældent oplever man ung nebbiolo så behagelig og frisk i munden som denne.

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 hjemmebagte fritter 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