

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Gattinara Vigna Valferana DOCG Nervi

Nervi er grundlagt i 1906 og er den ældste eksisterende ejendom i Gattinara, med 28,5 ha jord fordelt på nogle af de vigtigste marker i den blot 94,5 ha store DOCG-dyrkningszone, der ligger for foden af Europas næsthøjeste bjerg, Monte Rosa. Bjergmassivet beskytter markerne mod kolde nordenvinde, men sikrer også en konstant alpin brise og passende nedbør. Geologisk ligger Gattinara i hjertet af en 280 mio år gammel udslukt vulkan. Jorden har et stort indhold af ler, der er sammenligneligt med det man finder i Serralunga d'Alba i Barolo og er derudover rig på vulkansk materiale og har et højt indhold af jern, men jorden er også kalkfattig, hvilket er med til at sikre vine med fin syreprofil og nerve. Gattinara-vinene er derfor ranke og har en markant tanninstruktur og frigives sent, og dette er glimrende udtrykt i Nervis motto: *Nectar in tempore*, således, at vinen skal bruge tid for at transformeres til en guddommelig drik. Gattinara har historisk rivaliseret Barolo, både hvad angår kvalitet og evne til at lagre og der findes mange fine gamle årgange fra Nervi, eksempelvis de store vine fra 1958, 1961 og 1964, der stadig er flotte. Med marker på Casacce, Garavoglie, Valferana og Molsino er potentialet enormt og Nervi blev i 2011 købt af norske Erling Astrup, der forinden havde spurgt Roberto Conterno fra Giacomo Conterno til råds. Roberto så mulighederne og bistod også efterfølgende med råd og yderligere kvalitetsløft, og købte i april 2018 90% af ejendommen og 2018 er første årgang, hvor han og sønnen Gabriele har den fulde ledelse: Man vil selvsagt kunne forvente den velkendte kompromisløse tilgang og man vil kunne forvente prisstigninger.

Gattinara Vigna Valferana fremstilles af druer fra 5,3 ha på denne velansete cru, der har været kendt i hvert fald siden 1228. *Valferana* er afledt af Val Florana, *Jernaldalen*, og vinen er første gang aftappet og etiketteret separat i 1970 og marken har et selv for dette område usædvanligt højt indhold af jern og mangan og yder en vidunderligt finessepræget og stilfuld, intens vin på Nebbiolo, som er ganske anderledes end den bredere, majestætisk anlagte Gattinara fra Molsino. Gattinara har i udgangspunktet en mildere tanninstruktur og mere syre end det ses i de store vine fra Barolo som Gattinara fra Nervi allerede nu let udfordrer.

Flaskefoto på vej med ny etikette.

Marken Valferana har været kendt siden 1228 og går for at være en af de mest velansete cru'er i Gattinara.

adriatvinimport.dk



LOKALITET

Valferana i Gattinara, Alto Piemonte, Piemonte.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Spanna, der dækker over lokale biotyper af Nebbiolo.

UDBYTTE

Ukendt

DYRKNINGSFORM

Bæredygtigt landbrug

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt.

FRA MOST TIL VIN

Vinen gæres på *tini di rovere*, koniske egetræsfade, med 20 dages maceration og lagres 48 måneder på *botti di rovere slavonia*, 6 måneder på cementtanke og efterfølgende 6 måneder på flaske.

OPLEVELSEN

Ganske lys, granatrød farve. Næsen udvikler stor aromatisk skønhed med markant Nebbiolo-karakter. Her er smidige tanniner og en præcis, luksuriøs sødme i munden og det er en harmonisk vin af slående elegance.

ASSOCIATIONER

- Roser, jordbær, blomster, jern
- Tobak, læder, lakridsrod,

SERVERING

- Uova al tartufo bianco d'Alba
- Brasato al Gattinara
- Risotto med Riso di Baraggia og svampe

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALER

Undergår en flot evolution i 20+ år.

www.nervocantine.it