

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Gattinara 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.

Nervis Gattinara er en vin af stor værdighed og sammensathed, der på smukkeste vis udtrykker Nebbiolos kvaliteter, individuere af de unikke dyrkningshabitater ved Monte Rosa. Det er også værd at bemærke, at de lokale biotyper af Nebbiolo, der her kaldes Spanna, er anderledes end dem fra Langhe. Forskellene til trods så er der et stort slægtsskab mellem vinene fra de to områder, men måske bemærkes en større kølighed i frugten, og en karakter, med, i mangel af et bedre udtryk, større "mineralitet" og som eksemplificeret i denne stilfulde Gattinara, en note, der genkalder jordbær nedsunket i jern.

LOKALITET

Druer fra Casacce og Garavoglie, men også fra Valferana og Molsino. Alto Piemonte, Piemonte.

TYPE

Rødvin

DRUER

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

UDBYTTE

Ukendt

DYRKNINGSFORM

Bæredygtigt landbrug

ÅRLIG PRODUKTION

40.000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

Vinen gæres på temperaturkontrollerede ståltanke og lagres 24 måneder på mellemstore botti di rovere slavonia og efterfølgende 12 måneder på flaske.

OPLEVELSEN

Lys granatrød farve og skøn, karakterfuld Nebbiolo-typicitet i aromaprofilen. I munden er vinen stilfuld og harmonisk, med friskhed i frugten og flot afstemte tanniner og smagen har længde og fascinationskraft.

ASSOCIATIONER

- Roser, jordbær, jern
- Bladtobak, lakridsrod,

SERVERING

- Brasato al Gattinara
- Risotto med Riso di Baraggia og svampe
- Lasagne ai funghi porcini

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALER

Skøn ung og gennemgår en smuk evolution i 15+ år.

www.nervocantine.it

Flaskefoto på vej med ny etikette.

Basis Gattinara fra Nervi som den kultomspondne Roberto Conterno fra G. Conterno har købt i foråret 2018.

adriatvinimport.dk

