

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



Rosa fra Nervi er en sprød og lækker rosé fremstillet på Nebbiolo.

adriatvinimport.dk



Rosa 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 Rosa er en *rosato* med en skøn, appellerende fremtræden, som åbenbart har tiltalt Roberto Conterno i en grad at han ønsker at fortsætte med at lave den. Den udtalte Nebbiolo-karakter kommer smukt til sin ret her, med et vidunderligt, sart præg af friske og falmede roser og så disse betagende noter af tørrede og let konfiterede jordbær og en *speziatura*, der genkalder varietal og det alpine dyrkningssted. I munden er der en mildhed, der gennemskæres af frisk, velgørende syre og med sin harmoni repræsenterer vinen et stærkt og unikt udtryk for sted, drue og producent, som det er overordentligt vanskeligt at modstå.

LOKALITET

Druer fra marker i Gattinara. Alto Piemonte, Piemonte.

TYPE

Rosè

DRUER

Ca. 90% Spanna, og Ca. 10% Uva Rara.

UDBYTTE

Ukendt

DYRKNINGSFORM

Bæredygtigt landbrug

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt.

FRA MOST TIL VIN

Der anvendes maceration på 6-7 timer og derefter adskilles skaller og most ved Saignée-metoden (bleeding off). Vinen gæres på temperaturkontrollerede ståltanke og lagres efterfølgende på ståltanke og flaske.

OPLEVELSEN

Smuk rosato med en tiltalende sart laksefarve. Vinifikationen fremhæver Nebbiolo-tro aromaer af blomster, frugt og speziatura, og det er en karakterfuld vin med en stærk sanselig appel og stor drikbarhed.

ASSOCIATIONER

- Roser, jordbær, hindbær
- Krydrede, herbale noter

SERVERING

- Aperitivo, lette fiskeretter
- Risotto med skaldyr

Serveringstemperatur: 5-8° C, efter behag.

POTENTIALER

Drikkes for ungdommens friskhed.

www.nervocantine.it