

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



*Nervis Spanna er deres bud på en ung og frugtig vin.*

*Stilen minder nok mest om en Langhe Nebbiolo.*

adriatvinimport.dk



## Spanna Colline Novaresi DOC 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.

Spanna Colline Novaresi udtrykker Nervis forsøg på at fremvise Nebbiolos umiddelbare primærfrugt og svarer vel i grunden meget godt til en Nebbiolo Langhe som vintype, her i en mere alpin klædedragt med rank, forfriskende syre. Den er ikke uden mindelser om Pinot Nero, men er dog sin egen og fuld af Nebbiolo-karakter og den fortjener tid i glasset for der er mere at hente end den umiddelbare, skønne frugtighed lader ane, idet dyrkningsstedet kommer stærkere og stærkere til udtryk i aromaprofilen. Vinen klæder retter med fyldt pasta og en risotto lavet med den lokale Riso di Baraggia, men Carnaroli går også an.

### LOKALITET

Druer fra unge planter på Nervis marker 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 temperaturkontrollerede ståltanke og lagres 12 måneder cementtanke.

### OPLEVELSEN

Lys rubinrød farve med blåviolet kant. Vinifikationen favoriserer Nebbiolos primære kvaliteter og aromatisk er der skønne noter af violer, ribs og jordbær og kirsebær. I munden er der flot fylde og struktur og rank syre. Med en halv time på karaffel opnås en vin med overraskende dybde og Nebbiolo-karakter.

### ASSOCIATIONER

- Roser, ribs, jordbær, kirsebær
- Blommer, lakridsrod

### SERVERING

- Risotto eller pasta med svampe
- Lasagne ai funghi porcini
- Stegt eller grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 15-17° C.

### POTENTIALER

Skøn i ungdommen, men udvikles flot over 5+ år.

[www.nervocantine.it](http://www.nervocantine.it)