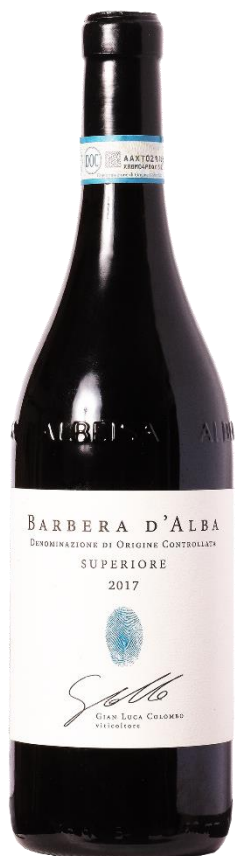


Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barbera d'Alba Superiore DOC Gian Luca Colombo



En fuldstændig enestående intens frisk frugt dominerer denne herlige vin.

Indbegrebet af saftighed og stofrigdom.

adriatvinimport.dk



Gian Luca Colombo (f. 1983) grundlagde sit vinbrug i 2011 og hans *cantina* ligger i Roddi, der er en af de 11 kommuner i Barolo DOCG-produktionszonen. Han omtaler sig selv som *enologo e viticoltore, vinnemager og vindyrker*, og tilhører en ny generation af Langaproducter med et eget fornyelsesprojekt og vi tøver ikke med at kalde ham avantgarde i ordets bedste betydning. Gian Luca har en kandidatgrad i vindyrkning og ønologi fra Torino Universitet (fra 2010) og mange års praktisk erfaring som ønolog, konsulent og winemaker og i 2014 modtog han den såkaldte Gambelli-award og blev kåret som Italiens bedste unge ønolog under 35 år. Hans produktionsfilosofi er oplyst af moderne videnskabelige indsigter, og i marken arbejder han økologisk og er tilhænger af den såkaldte *Simonit & Sirch beskæringsmetode*, der eksempelvis også anvendes hos Domaine Leroy i Bourgogne. Der er et stærkt fokus på vinplanternes sundhed for at opnå det bedst tænkelige druemateriale til at udtrykke dyrkningsstedets særlige ånd. I kælderen arbejder han med lange macerationstider og meget lave temperaturer og han foretrækker *botti di rovere* til lagring af sine vine og er stærkt forbeholden over for nye, toastede barriques. Forenklet sagt arbejder han på at forny den allerede opdaterede traditionalisme og stilmæssigt kunne man måske derfor tale om nytraditionalisme. Alle vine er teknisk eminente, men samtidig sjælfulde, de er smidige og elegante og emmer af saftig frugt og har en udsøgt balance og stor *drikbarhed*. Gian Luca har som den første i Langa for alvor knækket koden for Pinot Nero, der er særlig enigmatisk her og den er blandt de fineste i Italien; NU Vino Rosso har en inciterende ynde; Barbera d'Alba kommer fra meget gamle planter og er ligesom Nebbiolo d'Alba af enestående kvalitet og 2016 er første årgang for hans Barolo.

Barbera d'Alba Superiore er fra *vecchie viti, gamle planter*, og druerne fra de tre lokaliteter høstes, gæres og fadlagres separat og blandes først derefter. Der er ingen færdig opskrift, men en fast holdning om, at sunde planter og druer er den eneste kilde til store vine og Gian Luca søger med stor nænsomhed at udtrykke det territoriale særpræg ud fra denne devise. Det gør han også i denne Barbera d'Alba, der har ynde og sammensathed og en sansehøvedende frugtappel.

LOKALITET

Druerne kommer fra tre forskellige lokaliteter: San Bernardo i Magliano Alfieri; Bricco Ambrogio og Roccabella, begge i Roddi. Planterne er 45-90 år gamle.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Barbera d'Alba, håndhøstede.

DYRKNINGSFORM

Økologisk, men ikke certificeret

FRA MOST TIL VIN

Druerne gæres separat med 23-37 dages maceration ved meget lave temperaturer: vanligtvis begynder den alkoholiske gæring og maceration ved 10° C i 48 timer og efterfølgende gæres ved ca. 20° C og ind i mellem op til 24° C og vinen lagres i 9 måneder på botti og brugte tonneaux.

OPLEVELSEN

Dyb rubinrød farve. Sanserne mødes med en berusende, dyb frugtighed og man oplever raffinement og en skøn nerve og stoflighed i munden. Det er en karakterfuld, nytraditionel Barbera d'Alba på højeste niveau.

ASSOCIATIONER

- Violer, ribs, kirsebær, blomster
- Rød, spændstig primærfrugt

SERVERING

- Tajarin med ragu langarola
- Risotto med svampe
- Finanziaera piemontese

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

Drikkes for sin sprudlende ungdom og lagres til større dybde i 10+ år.

www.gianlucacolombovini.it