

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## NU Vino Rosso (Millesimato) Gian Luca Colombo



"NU" er en helt igennem charmerende, vinøs lækkerbisen med enorm drikbarhed.

Lidt atypisk lukket med kapsel. 1 liter flaske.

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 winemager 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.

NU Vino Rosso laves med druer fra alle Gian Lucas marker, der blandes til en vidunderlig komposition af uimodstælig let drikbarhed og dog med alvor og karakter nok til at udfordre selv den skønneste Cru-designerede Beaujolais. Vinen blandes efter endt alkoholisk gæring og lagres i 3 måneder på *botti* af østrigsk eg. Vinøs, pirrende og mundvandsfremkaldende på den gode måde og der er endda overhængende risiko for at man vil opleve at en liter er i underkant.

### LOKALITET

Druerne kommer fra alle ejendomens marker.

### TYPE

Rødvin

### DRUER

En *uvaggio*, blanding, af Dolcetto (di Dogliani), Barbera, Nebbiolo og Pinot Nero.

### DYRKNINGSFORM

Økologisk, men ikke certificeret.

### FRA MOST TIL VIN

Druerne gæres separat med moderat lange macerationstider ved meget lave temperaturer: *vanligvis* begyndes 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 3 måneder på østrigske *botti* og 2 måneder på stålтанке.

### OPLEVESEN

Dyb rubinrød. Druerne klæder hinanden på den mest udsøgte måde og giver en sammensat vin med lethed, raffinement og stærk sanselig tiltrækningskraft.

### ASSOCIATIONER

- Violer, ribs, jordbær, kirsebær
- Rød, næsten kandiseret primærfrugt

### SERVERING

- Antipasti al carrello
- Tagliolini med salsiccia di Bra

Serveringstemperatur: 12-15° C.

Bemærk: 1 liters flaske med kapsel-lukning (se foto).

### POTENTIALE

Drikkes for sin ungdoms skønhed.

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