

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



Med Gian Luca Colombos Nebbiolo d'Alba i glasset er man tæt på oplevelsen af Barolo. Dybden og graden af kompleksitet er slående.

adriatvinimport.dk



## Nebbiolo d'Alba DOC Gian Luca Colombo

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, vinmager og vindyrker*, og tilhører en ny generation af Langaproducter center 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.

Gian Lucas Nebbiolo d'Alba skal ikke forveksles med en Nebbiolo Langhe, der ofte skal formidle Nebbiolos mere primærfrugtige side: En favoriseret lokalitet mellem mellem Bricco Ambrogio i Roddi og Monvigliero i Verduno muliggør at Gian Luca kan skabe en overlegen Nebbiolo d'Alba, der med sin dybe karakter og kompleksitet genkalder en Barolo fremstillet i en opdateret traditionel og drikkevenlig stil, som udfolder en påfuglehale af duft og smag for sanserne.

### LOKALITET

Località Roccabella i Roddi kommune, blot 228 meter fra MGA Monvigliero i Verduno.

### TYPE

Rødvin

### DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

### DYRKNINGSFORM

Økologisk, men ikke certificeret.

### FRA MOST TIL VIN

2017'eren er fremstillet med 39 dages maceration. 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 9-10 måneder på brugte barriques og brugte tonneaux. Vinen klares og filtreres ikke og anvendelse af scovoldioxid er minimal.

### OPLEVELSEN

En Nebbiolo d'Alba af sjældent stort format omend i en elegant klædedragt. Intens Nebbiolo-velduft, rig på dybde og med en moden struktur. Persistent velmagende og skønt drikbar.

### ASSOCIATIONER

- Violer, roser, ribs, kirsebær
- Let konfiterede jordbær
- Blommer, svesker, speziatura

### SERVERING

- Agnolotti del Plin med trøfler
- Risotto Carnaroli med rørhatte
- Øvnstegt gedekid

Serveringstemperatur: 15-17° C.

### POTENTIALE

Skøn i ungdommen og lagrer til større dybde i 10+ år, hvor den udvikler noter af sottobosco, tjære og trøfler.

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