

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



Gian Luca Colombo har som den første i Langa knækket koden for Pinot Nero.

En vin helt i særklasse.

adriatvinimport.dk



Pinot Nero Langhe 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 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 Pinot Nero er en vin, der undergår en stadig perfektionering og viser en særlig side af hans talent, nemlig dette at kunne udtrykke Langa-territorio igennem denne eftertragtede sort på en måde, der bringer minder om Bourgogne.... og så er vinen alligevel helt sin egen. 2016'eren er forventeligt bevægende og 2017'eren er helt enestående for året og genkalder en Chambolle-Musigny med et *segni di Langa*, et *afttryk fra Langa*: Floral, intens og yndefuld.

LOKALITET

Druerne kommer fra Ravera di Barolo (70% i 2017) og Dogliani og en ny mark i Dogliani er undervejs i produktion.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Pinot Nero, håndhøstede.

DYRKNINGSFORM

Økologisk, men ikke certificeret

FRA MOST TIL VIN

I 2017: Ravera-druerne blev gæret med 30 dages maceration, Dogliani-druerne med 27 dages maceration: Alkoholisk gæring og maceration først ved 10° C i 48 timer og efterfølgende ved ca. 20° C og ind i mellem op til 24° C og vinene blev lagret separat i 10+ måneder på *botti di rovere* fra Stockinger og en mindre andel fik et ophold på *amfora*. Ingen klaring og filtrering og *soovlindholdet* i vinen var ved flaskning beskedne 38 Mg/liter.

OPLEVELSEN

Brillant farve henimod rubin. Viol- og rosenduftende Pinot-næse med detaljering og skovbær. Skønt nærvær i munden og efterladende en *varietaltro rigdom* af indtryk.

ASSOCIATIONER

- Violer, ribs, jordbær, hindbær
- Knuste granatæblekerner
- Kirsebær, trøfler

SERVERING

- Risotto Carnaroli med trøfler
- Efterårets fuglevildt

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

8+ år og udvikler et præg af *underskov* og trøfler.

www.gianluccolombovini.it