

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



Vel nok en af vores mest lyse og feminine Langhe Nebbiolo'er. Utrolig velafbalanceret med både stor finesse og dybde.

adriatvinimport.dk



Nebbiolo Langhe DOC Francesco Versio

Francesco Versio blev født i 1985 og er hjemhørende i Neive di Barbaresco og fremstillede de første vine under eget navn i 2013 og han er en af Langas fremadstormende, unge producenter, med en mikroproduktion på ca. 11.000 flasker der allerede er efterspurgt. Trods sin unge alder er han stærkt meriteret og har teoretisk og praktisk erfaring på højeste niveau. Han blev uddannet fra ønologskolen i Alba i 2005 og har efterfølgende taget en kandidatgrad i *Vindyrkningens og ønologiens teknologi og videnskab* på Universitetet i Torino. Blandt flere erfaringer kan det fremhæves, at han har arbejdet hos Bruno Giacosa i perioden fra 2009-2016, både som assisterende vinmager og som hovedønolog. I 2015 modtog Francesco den tredje udgave af den såkaldte *Giulio Gambelli award*, som Italiens bedste unge ønolog under 35 år, en titel som en anden, meget stilskabende ønolog, hans gode ven Gian Luca Colombo havde vundet året tidligere. Francesco stoppede hos Giacosa for at koncentrere sig om sin egen produktion, med udgangspunkt i familiens besiddelser på to estimerede MGA'er i Neive. Der er tale om to sammenhængende plots på San Cristoforo og Currà med *Nebbiolo da Barbaresco* og Francesco har fortalt, at druerne fra San Cristoforo giver en fastere, mere mineralsk Barbaresco, mens druerne fra Currà, der kommer fra et varmere plot, giver en fyldigere vin og de kompletterer således hinanden på fremragende vis, og blandes til en Barbaresco. Efter en periode med gentilplantninger og serier af ødelæggende haglbyger skulle fremtiden byde på en Barbaresco i en nytraditionel stil, der også inkluderer druer fra MGA Staderi. De 4 vine herfra kommer i små mængder.

Francesco fremstillede sin første Nebbiolo Langhe med egen etiket i 2018 og druerne kommer foreløbig fra forskellige positioner, men hovedparten vil fremover komme fra 0,5 ha i Dogliani: Francesco tilplantede de 0,30 ha på Currà med *Nebbiolo da Barbaresco* i april 2015 og disse druer vil inden længe skulle indgå i hans Barbaresco, men bruges foreløbig til denne vin. Nebbiolo Langhe skal fremvise druens mere primære kvaliteter, men vinen får her også et kortere ophold på egefade og er en yndefuld vin med overraskende dybde og Nebbiolo-karakter og med en sansemedrivende velsmag.

LOKALITET

Vinen fremstilles med druer fra helt unge planter på MGA Currà og indkøbte druer fra MGA Staderi, begge i Neive kommune i Barbaresco. Fra 2019 indgår også Francescos egne druer fra 0,5 ha med Nebbiolo i Dogliani, syd for Barolo DOCG-zonen.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

DYRKNINGSFORM

Økologisk, men ikke certificeret.

FRA MOST TIL VIN

Laves med en kortere maceration og gæring ved lav temperatur på termoregulerede ståltanke for at præservere frugt og nerve i vinen. Lagres på stål, men også 7 måneder på brugte egefade. Der filtreres ikke og brugen af svovldioxid er minimal.

OPLEVELSEN

En frugtig og saftig Nebbiolo Langhe med skønt, næsten æteriske, varietale dufte og en diskret adselhed og det er en vin med en Barbaresco-lignende dybde. Strukturen er velmodereret og afslutningen har nerve og det er en gastronomiglad vin med intensitet nok til at fascinere.

ASSOCIATIONER

- Iris, roser, jordbær og kirsebær
- Blommer, lakridsrod, cedertræ

SERVERING

- Tajarin al Ragù
- Risotto Carnaroli med kanin
- Porchetta

Serveringstemperatur: 14-16° C.

POTENTIALE

Drikkes for sin ungdom.