

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barolo N.I.C.B.A.B DOCG Gian Luca Colombo



Gian Luca Colombos Barolo er finessepræget og ekstremt balanceret. Utrolig saftig med stor drikbarhed, som alle hans øvrige vine.

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. 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 sjæfulde, 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 yn-de; 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.

Det mystiske tilnavn N.I.C.B.A.B betyder *Name in Code Bricco Ambrogio Bussia*. Gian Lucas Barolo er lavet første gang i drømme-året 2016 (i 2016 indgik ikke druer fra Bussia), der med 2010 er den bedste årgang for Langa i dette århundrede. Dyrkningsstedets særlige karakteristika har givet en Barolo af stor finesse med en blød, smidig struktur. Detaljering i aromabilledet og nerve og saftspændthed i frugten er accentueret i hele Gian Lucas tilgang fra mark til den færdige vin, som viser den mere pinot'ske side af Nebbiolo.

LOKALITET

MGA Bricco Ambrogio i Roddi kommune og MGA Bussia i Monforte.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

DYRKNINGSFORM

Økologisk, men ikke certificeret.

FRA MOST TIL VIN

Fremstillet med ca. 40 dages maceration og initialt er den alkoholiske gæring og maceration påbegyndt ved 10° C i 48 timer og efterfølgende er mosten gæret ved ca. 20° C og ind i mellem op til 24° C. Vinen er lagret på botti, brugte barriques og brugte tonneaux og er hverken klareret eller filtreret og anvendelse af scovl-dioxid er minimal.

OPLEVELSEN

Bricco Ambrogio yder en forholdsvis let og smidig Barolo, med mindelser om vinene fra La Morra og Verduno og årets og vinmagerens kvaliteter sætter sig igennem i denne finesseprægede og meget balancerede og skønt drikbare Barolo.

ASSOCIATIONER

- Viol, rose, iris, ribs, jordbær
- Kirsebær, blommer, cedertræ

SERVERING

- Agnolotti del Plin med trøfler
- Risotto Carnaroli med rørhatte

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

Umiddelbart generøs og vil lagre til større dybde i 10+ år, hvor den vil udvikle noter af sottobosco, tjære og trøfler.

www.gianlucacolombovini.it

adriatvinimport.dk

