

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Verduno Pelaverga DOC Gian Luca Colombo



*Pelaverga er en autokton druesort fra Verduno, som tilbage i 70'erne blev hentet ud af glemslen. Den giver en lys, tør vin med sarte florale noter af bl.a. roser og hindbær.*

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, vinnmager 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.

Pelaverga Piccolo er en sjælden autokton sort fra Verduno, der blev hentet ud af glemslen i 1970'erne, og den giver en let og egenartet rødvin. Gian Lucas druer genkalder næsten pinkfarvet Gewurztraminer, når de gennemlyses af solen og han vinificerer dem med stor nænsomhed på amforaer, for at bevare den sarte, florale primærfrugt i udtrykket. Det er en tør vin med vidunderlig rosenfragens, jordbær og søde hindbær, og den drikkes let afsvalet af store Borgogne-glas.

### LOKALITET

Località Roccabella i Roddi kommune, blot 228 meter fra MGA Monvigliero i Verduno. Planterne står syd-, sydøstvendt, ca. 220 moh.

### TYPE

Rødvin, første år var 2019.

### DRUER

100% Pelaverga Piccolo, hånd-høstede.

### DYRKNINGSFORM

Biodynamisk, ikke certificeret.

### FRA MOST TIL VIN

Vinen fremstilles med 22-30 dages maceration ved meget lave temperaturer, typisk mellem 20-24° C. Vinen lagres i 7-10 måneder på ler-amfora og flaskes uden klaring og filtrering og anvendelsen af svovldioxid er minimal.

### OPLEVELSEN

En tør, rødvin med en helt unik karakter, en lethedens intensitet og forunderlige rosendufte, krydderier og røde bær. Sansespirrende og herligt drikbar.

### ASSOCIATIONER

- Friske og falmende roser
- Hindbær, jordbær, tranebær
- Hvid peber

### SERVERING

- Bocconcini di prosciutto e Fontina
- Carnaroli risotto med kylling og grøntsager
- I godt selskab

Serveringstemperatur: 14-16° C.

### POTENTIALE

Drikkes for sin ungdom og friskhed.

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