

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



Første aftapning af denne MGA Ravera er årgang 2021. Gian Luca Colombo leaser et lille plot på denne lokation med ca. 60-70 år gamle stokke.

adriatvinimport.dk



Barolo Ravera DOCG 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 Langa-producenter 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 vinmager, og i 2014 modtog han den såkaldte Giulio Gamberelli-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 det enkelte dyrkningssteds særlige ånd. I kælderen arbejder han med lange macerationstider og lave gærings-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 ny-traditionalisme. Alle vine er teknisk eminente, men samtidig sjælfulde, og 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 var første årgang for hans Barolo, der laves efter *assemblaggio*-metoden, med frugt fra forskellige lokaliteter.

Gian Luca fik lejlighed til at lease et lille plot på den store MGA Ravera di Novello i 2020. Planterne står østvendt og eksponeres for den kølige morgensol og med klimaforandringerne in mente er han begejstret for positionen. Han vurderede planternes alder til at være 60-70 år, og de yder exceptionelle druer. Første aftapning er fra årgang 2021.

LOKALITET

Vinen fremstilles med druer fra MGA Ravera di Novello, fra et lille leaset østvendt plot med meget gamle planter, på Raveras nordligste del, ca. 350 moh.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

DYRKNINGSFORM

Økologisk, men ikke certificeret.

FRA MOST TIL VIN

Vinen fremstilles med op til ca. 40 dages maceration og initialt påbegyndes den alkoholiske gæring og maceration ved 10° C i 48 timer og efterfølgende gæres mosten ved ca. 20° C og ind i mellem op til 24° C. Vinen lagres på brugte egefade og klares ved naturlig gravitation og filtreres ikke. Anvendelse af svovldioxid holdes på et minimum.

OPLEVELSEN

Ravera yder en magtfuld Barolo af betydelig ynde, og med stor transparens i den røde, florale Nebbiolo-frugt. Vinen glimrer med sin udsøgte balance og høje klasse, og Gian Luca har stor erfaring med dette terroir og laver en harmonisk Barolo med en vidunderlig energi og smidighed.

ASSOCIATIONER

- Friske og falmende roser, ribs
- Jordbær, kirsebær, cedertræ
- Anis, bladtabak og træfler

SERVERING

- Lasagne med kantareller
- Risotto Carnaroli med træfler

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

Betagende 10-15+ år fra høsten.

www.gianlucacolombovini.it