

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Jefferson Metodo Classico Rosato Zéro Dosage Nervi Conterno Millesimato



Sart og elegant rosé
spumante fremstillet på
Spanna og Uva Rara.

Opkaldt efter USA's 3.
præsident Thomas
Jefferson.

adriatvinimport.dk



Cantina Nervi blev grundlagt af Luigi Nervi i 1906 og er det ældste, stadig eksisterende vinbrug i Gattinara. Vinhuset ejer aktuelt 28,5 ha jord fordelt på nogle af de vigtigste cru'er i den omkring 100 ha store DOCG-zone i Novara-Vercelli-højdedragene, ca. 80 km nord-øst for Torino. Dyrkningszonen ligger for foden af Europas næsthøjeste bjerg Monte Rosa, og bjergmassivet beskytter markerne mod kolde nordenvinde, men sikrer også en konstant alpin brise og passende nedbør. Geologisk set ligger Gattinara i hjertet af en 280 mio år gammel udslukt vulkan. Jorden her har et højt indhold af ler, der er sammenligneligt med det man finder i Serralunga d'Alba. Den er desuden rig på vulkansk rød porfyr og granit, og har et højt indhold af jern, men den er kalkfattig, hvilket er med til at sikre vine med en fin syreprofil og nerve. Gattinara-vinene er ranke og har en markant tanninstruktur og frigives sent, og dette er glimrende udtrykt i Nervis historiske motto: *Nectar in tempore*, således, at vinen skal bruge tid for at transformeres til en guddommelig drik. Roberto Conterno købte i april 2018 90% af ejendommen, og 2018 var første årgang, hvor han og sønnen Gabriele havde den fulde ledelse. Overtagelsen trak overskrifter og katapulterede øjeblikkeligt interessen for Gattinara frem i forreste geled. Roberto Conterno gennemførte en omfattende reorganisering af kældrene, og har indstiftet den samme kompromisløse og velinformerede arbejdspraksis her, som kendes fra G. Conterno i Langa, men tilpasset den særlige kontekst som Gattinara udgør. Gattinara DOCG laves på en selektion af druer fra Casece (1 ha), Garavoglie (7 ha), Valferana og Molsino. Gattinara Valferana fremstilles fra 3-4 ha på vinbrugets i alt 8 ha på Vigna Valferana, hvis jord er særlig rig på jern og mangan. Gattinara Molsino laves med druer fra ca. 7-8 ha af Nervis 14,5 ha på Vigna Molsino, der er Alto Piemontes fineste vinmark. Gattinara-aftapningen er veldetaljeret og fuld af ynde og kraft, mens vinen fra Valferana er dybere, men slank og med en umiddelbar streghed i sin fremtræden. Vinen fra Molsino er mere overdådig og vidunderligt sammensat, og den har en magtfuld struktur. Adspurg om forskellen til Langa-vinene svarede Roberto Conterno, at han fandt vinene fra Gattinara lidt mere burgundiske. Der laves ca. 110.000 flasker årligt, fordelt på op til 5 etiketter.

LOKALITET

Ca. 90% indkøbte druer og ca. 10% egne druer fra marker i Gattinara, i regionen Piemonte.

TYPE

Tør mousserende vin, rosé.

DRUER

80-90% Spanna og 10-20% Uva Rara.

DYRKNINGSFORM

Bæredygtigt landbrug.

FRA MOST TIL VIN

Vinen fremstilles efter Champagne-metoden (Metodo Classico). Der gæres på stål, og den lagres ca. 3 år på de døde gærceller. Man forventer at lave ca. 2000 flasker årligt.

OPLEVElsen

Sart lakserød farve. Familien fortsætter Nervis tradition for at lave denne vin, og har udviklet dens udtryk. Den fremtræder med varietale florale noter, skovbær og brioche, og det er en exceptionel bollicina med en velgørende længde i smagen.

Vinen er opkaldt efter USA's 3. præsident Thomas Jefferson, der d. 19. april 1787 boede på Hotel Tre Re i Vercelli, og han smagte her en mousserende vin fra Gattinara på Nebiule, der blev beskrevet i hans dagbog og her blev omtalt som Gatina.

ASSOCIATIONER

- Roser, jordbær, hindbær
- Fersken, brioche, herbale noter

Serveringstemperatur: 5-8° C, efter behag.

POTENTIALE

Drikkes ung og 10+ år fra høst.

www.nervicantine.it