

Ada Nada, Neta Langhe Sauvignon DOC 2019

Vinifikation:

Druer: 100% Sauvignon Blanc

Terroir: Denne vin stammer fra Treiso kommunen i Langhe regionen. Stokkene gror i jord som er rig på kalkholdig hvid mergel og en smule ler. Jorden er gammel maritimt hævet havbund. Vinmarken har østlig eksponering og druerne vokser i en højde fra 200-350 meter over havets overflade.

Høst: Druerne til denne vin høstes midt i august. De nøje udvalgte drueklase plukkes i hånden tidligt om morgenen så varmen ikke ødelægger de afplukkede drueklase. Druerne lægges herefter i plastkasser med huller så luften omkring druerne kan ventilerer.

Lagring: Druerne presses med det samme de ankommer til vingården. Herefter startes den alkoholiske fermentering som foregår ved 15-16 grader. Under hele fermenteringen anvendes tøris til at stabilisere temperaturen og "beskytte" vinens friskhed. Vin lagres herefter i 3 måneder på temperaturstyrede ståltanke ved maksimalt 18 grader. Herefter tappes vinen ufiltreret på flaske hvor den forbliver i 2 måneder før frigivelse.

Bonusinfo: Denne vin producerer kun 3000 flasker årligt.

Vinens udtryk:

Farve: Strågul farve med blege lemongrønne nuancer.

Duft: Som at gense en god gammel film, så viser denne sensationelle 2019-årgang en gensynsglæde, der med sikkerhed maner smilet frem hos de fleste. Især dem, der kender til vinens tidligere årgange. Vinen besidder i denne indsmigrende 2019-årgang samme friske stringenthed som i 2018. Stikkelsbær og citrus giver sammen med lette friske saltvandsnoter næsen en udsøgt og raffineret slankhed, der med skalpellignende kirurgisk præcision får vinens samlede bouquet til virke slank og fokuseret. Subtile krydrede noter af salvie giver sammen en dild og asparges en udsøgt "grøn" sprødhed, som virker særdeles tillokkende. Ren Sauvignon Blanc hvor der er skruet ned for den parfumerede frugt men uden at gå på kompromis med detaljerigdommen.

Smag:

Vinens palette virker kølig og krystalklar. Med dens salte noter af frisk havvand fremstår smagen uhyre lækende og mundvandsdrivende. Den høje og karakterfulde syre giver sammen med vinens knusende mineralitet en saftig spændstighed der virker ungdommelig, vibrerende og kernesund. Som det også er tilfældet med de ældre årgange, så har denne vin et flot og vedvarende finish.

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2020-2023

Serveringsforslag: Server vinen til en lækker sprød sommersalt med grillet kylling, friske ærteskud, grønne asparges, røde solmodne tomater, cremet fetaost/gedeost, knasende croutoner og toppet med friskrevet sort peber. Om foråret vil vinen også være den perfekte ledsager til årets første batch af hvide asparges. Tilbered dem smørstegt og server på en bund af friske ærteskud med knasende croutoner og brunet smør. Mangler du en vin til dine friske grillede skaldyr så vil denne også kunne klare opgaven til UG!

Serveringstemperatur: Ca. 10 grader

Score & priser:

- James Suckling 91 point.