

Ada Nada, Pierin Barbera d'Alba DOC 2015

Vinifikation:

Druer: 100% Barbera

Terroir: Stokkene gror i jord som er rig på kalkholdig hvid mergel og en smule ler. Jorden er gammel maritimt hævet havbund. Vinmarken har sydøstlig eksponering og druerne vokser i en højde fra 200-350 meter over havets overflade. Vinstokkene har i gennemsnit en alder på ca. 40 år.

Høst: Druerne til denne vin høstes i slutningen af september og begyndelsen af oktober. De nøje udvalgte drueklase plukkes i hånden og lægges herefter i plastkasser med huller så luften omkring druerne kan ventilere..

Lagring: Druerne presses og fjernes herefter fra stilken. Mosten hældes på ståltanke hvor vinen macererer i 7 dage ved en temperatur på 28 grader. Efter endt maceration hældes vinen på store fade af egetræ hvor den ligger i 10-12 måneder. Herefter hældes den ufiltrerede vin på flaske og opbevares i 3 måneder inden frigivelse.

Bonusinfo: Denne vin producerer kun 6000 flasker årligt.

Vinens udtryk:

Farve: Dyb karminrød.

Duft: På trods af den mørkerøde farve, så har vinen en utrolig let og behagelig duft. Her er det frugten, som er i højsædet! Næsen har syrlige kirsebær i front, mens sarte noter af både blåbær og brombær "skubber på" fra neden og løfter hele vinens bouquet til de højere æteriske luftlag. Lader man vinen stå lidt i glasset titter der skønne subtile noter af både peber, vanilje og tjære frem, men uden at det på nogen måde ændre ved duftens overordnede balance.

Smag: Smagen er intet mindre end himmelsk. Som en farao båret i en kongestol løftes den saftige frugt af en stringent syre, som står knivskarpt gennem hele paletten. Frugten virker fra første mundfuld både lækende og forfriskende. Båret frem af alkoholen overtages smagen gradvist af en skøn underliggende varme med krydrede undertoner. Men syren sørger hele tiden for at holde sammen på det hele så vinens samlede udtryk står skarp og stringent. Er man til frugtige vine *uden* at det bliver for sødt, så bliver man ikke skuffet! Og er man til vine med god syre, så bliver man absolut heller ikke skuffet! Er man til begge dele så bør man uden tvivl prøve denne vin!

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2020-2022

Serveringsforslag: På grund af vinens fremtrædende syre, er denne vin i særdeleshed en vaskeægte madvin! Men her er også tale om en vin med et lettere udtryk, så maden bør afspejle dette. Barberadruen giver først og fremmest frugtige vine med lavt tanninindhold. Derfor passer vinen godt til receptionsretter ala buffét eller tomatbaseret retter vil klæde vinen godt.

Serveringstemperatur: Ca. 14-16 grader