

Ada Nada, Pierin Barbera d'Alba DOC 2016

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 rubinrød.

Duft: Om end barberavine sjældent bliver synderligt komplekse, så udtrykker Ada Nada's fortolkning et bund solidt niveau med højt potentiale. Og i denne 2016-drømmeversion bærer vinen tilmed en stil og charme, som man sjældent finder i disse vine. Modne multebær og brombær smelter sammen med noter af mælkesyre og mørk balsamico og giver vinen et fokuseret udtryk af nærmest cremet og syrlig karakter. Tørrede urter og sort peber giver duften et krydret twist som på smukkeste vis opvejes med blomstrede noter af blå lavendel.

Smag: Man fornemmer med det samme vinens høje syre, som forplanter sig i alle afkroge af mundhulen som sitrende og vibrerende frekvenser af harmonisk frugtsyre. Samtidig sikrer et lavt tanninindhold at vinen får et saftig og læskende udtryk. Styret af den karakterfulde syre besidder vinen en vildskab, der med sin ligefremme frugtprofil giver vinen et ungdommeligt og særdeles tillokkende udtryk i smagen.

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2020-2023

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

Score & priser:

- Flaskehalsen: 4/6 stjerner el. 85 points – se anmeldelse [her](#).