

Chiesa Carlo, Langhe Nebbiolo 2018

Vinifikation:

Druer: 100% Nebbiolo

Terroir: Druerne til denne vin vokser i det stejlt bakkede landskab Santo Stefano i Roero. Stokkene er 20 år gamle og gror i 300-meters højde på bakker med syd- og sydøstlig eksponering. Disse bakker har 30% skråninger. Beplantningstætheden er 5000 stokke pr. hektar.

Høst: Druerne er høstet i hånden og nænsomt transporteret tilbage til vingården i små kasser.

Lagring: Efter høst marcererer vinen på drueskindet i 12 dage. Vinen hældes herefter på ståltank, hvor vinen modner i 6 måneder.

Bonusinfo: Der produceres kun 5000 flasker af denne vin om året.

Vinens udtryk:

Farve: Lys granatrød farve med brunligt skær.

Duft: Smuk og elegant næse hvor der er skruet en smule ned for de landlige og animalske noter til fordel for en mere ren og poleret rødfrugtigt næse. Kirsebær dominerer udtrykket, der står flot op imod vinens krydrede noter af tørret rosenblade. Frugten stråler op af glasset og virker poleret som en skinnende nytrykket mønt. Det er ikke så tit man ser Langhe Nebbiolo lagret på ståltank. Men her er en unik chance for at opleve frugten i den reneste form.

Smag: Styret af en stringent og knivskarp syre bringes vinens smag af syrlige kirsebær flot i front. Pakket med noter af fokuseret og ungdommelig rødfrugt, stråler frugtsyren ud i enhver afkrog af munden. Som en tæt pakket frugtbombe detoneres vinens koncentrerede smagsnuancer og fylder hele mundhulen op med en uimodståelig kombination af læskende saftighed kombineret med grønne, ungdommelige, sprøde tanniner, der ender ud i et brag af et finish. Fraværet af fadnoter giver her en oplagt mulighed for at smage det "terroir" som vinstokkene vokser – og dette bliver i særdeleshed interessant, når arbejdet i marken bygger på filosofien om at bevare vinen så naturlig som muligt.

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2019-2023+

Serveringsforslag: Server vinen til en lækker svamperisotto med friskrevet trøffel og et par dråber ægte fadlagret balsamicoeddike. En rosastegt culottesteg med hjemmebakke friter og hjemmelavet bearnaise vil også gå fint såfremt saucen er lavet på eddikereduktion. Syren i vinen vil gå fint med syren i saucen.

Serveringstemperatur: Ca. 16 grader.