

Chiesa Carlo, Nebbiolo d'Alba Manascarda 2015

Vinifikation:

Druer: 100% Nebbiolo

Terroir: Druerne til denne vin vokser i det stejlt bakkede landskab Santo Stefano i Roero. Stokkene er 50-70 år gamle og gror på bakker med syd- og sydøstlig eksponering med svimlende 55% skråninger... et meget svært tilgængeligt terræn at dyrke vin i. Beplantningstætheden er 5000 stokke pr. hektar.

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

Lagring: Efter høst marcerereren vinen på drueskindet i 20 dage. Vinen hældes herefter på store egefade hvor vinen modner i 12 måneder.

Bonusinfo: Der produceres kun sølle 2000 flasker af denne vin om året.

Vinens udtryk:

Farve: Lys granatrød farve med brunligt skær.

Duft: En helt igennem eminent næse med landlige og animalske noter, som tydeligt smyger sig om de sødlige dufte af indsmigrende rødfrugt. Kirsebær dominerer næsen men understøttes samtidig af tætpakket krydret duft af vanilje, sød tobak og en anelse krydderkage. Næsen besidder en dybde af kompleksitet som man sjældent ser i dette prisniveau. Uden tvivl en vin man kan "drikke med næsen". At sidde og nærstudere vinens mange flotte lag og facetter maner til eftertænksomhed, mens dufte og sanseindtryk sender tankerne på en imaginær rejse tilbage til den jord, hvor vinen i sidste ende kommer fra.

Smag: Vinen fremstår i munden saftig og læskende. Den syrlige frugt pakkes i smagen flot ind af vinens diskrete fadnoter af sødlig vanilje. De sødlige noter formår samtidig at blødgøre vinens karakterfulde tannin, så vinens samlede palette ender ud i et yderst harmonisk helhedsindtryk. Som frugten klinger af, forlænges smagen med støvede og røgede smagsnoter, der sammen med tanninen sikrer et langt og flot finish.

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2017-2022+

Serveringsforslag: Server vinen til en lækker svamperisotto med friskrevet trøffel og et par dråber ægte fadlagret balsamicoeddike. En rosastegt culottesteg med hjemmebakte fritter 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.