

La Ca' Növa, Barbaresco DOCG 2018

Vinifikation:

Druer: 100% Nebbiolo

Terroir: Druerne til denne vin stammer fra de 3 velkendte topmarker – Ovello, Montestafano og Montefico.

Høst: Druerne til denne vin høstes i hånden.

Lagring: Efter høst marcererer vinen i 20 dage på drueskindet. Vinen er spontangæret – dvs. at der ikke anvendes andre gærceller end de naturligt forekommende på druerne. Herefter hældes vinen på store træfade af østrisk og slovensk eg hvor vinen ligger på fad i 18 måneder før den hældes på flaske.

Vinens udtryk:

Farve: Granatrød

Duft: Med en skøn og aromatisk duft fremstår næsen i denne vin særdeles indbydende. Lette og liflige noter af roser og blomstereng doseres perfekt med dufte af ristet valnødder. En svag og let sødme i duften smelter sammen med de rødfrugtige aromaer af kirsebær og tranebær og får herved den krystalklare frugt til også at fremstå en smule kandiseret – dog uden at virke sød.

Smag: Med det samme vinen rammer tungen antændes et sandt festfyrværkeri. Den røde frugt eksploderer i munden med en saftig og sitrende frugt imens vinens tanniner skaber kontrast hertil ved at bibringe vinen det klassisk nebbiobid med oceaner af tørstoffer. Den skarpskårne syre forlænger de sarte frugtnoter i et finish der virker nærmest uendelig.

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2022-2030+

Serveringsforslag: Retter med friskrevet trøffel er det perfekte match til disse kraftige vine – især hvis vinen har lidt alder. Barbaresco med alder udvikler ofte noter af tobaksblade, cedertræ og skovbund og disse noter passer perfekt til trøflens jordslåede smag. Rødt oksekød med fedtmarmorering fungerer glimrende til vine med højt tanninindhold. Tanninen binder sig til proteinstofferne i kødet og vinen føles mindre barsk ved gummerne. Pga. vinens høje syre, så vil en hjemmelavet bearnaise lavet på eddikereduktion passe godt. Bruges brevbearnaise kan et skvat eddike gøre sovsen mindre sød og dermed matche vinens syreniveau. Serverer gerne svampe til maden. Ligesom med trøflen vil svampenes jordslåede smag matche vinens smag.

Serveringstemperatur: Ca. 16 grader

Score & priser: