

La Ca' Növa, Barbaresco Montefico DOCG 2018

Vinifikation:

Druer: 100% Nebbiolo

Terroir: Druerne til denne vin vokser på ca. 35 år gamle stokke. Stokkene vokser i mergel jord. Montefico er marken, som leverer druerne til denne enkeltmarksvin. Marken er placeret i ca. 290 meters højde og med sydligstlig eksponering.

Høst: Druerne til denne vin høstes i hånden.

Lagring: Efter høst marcerer vinen i 22 dage på drueskindet. Vinen er spontangæret – dvs. at der ikke anvendes andre gærceller end de naturligt forekommende på druerne. Dette foregår i store ståltanke med daglig pump-over 3-4 gange dagligt. Pump Over er en teknik, hvor mosten fra bunden af tanken hældes over drueskindet i toppen af tanken. Dette giver en vin med højere ekstraktion og dermed mere intens farve. Mængden af tannin vil også stige betydeligt pga. øget skindkontakt. Herefter hældes vinen på store egetræ på 3000 liter. Vinen ligger på fad i 2 år før den hældes på flaske. Vinen gemmes 10 måneder på flaske før frigivelse. Der tilsættes minimum af svovl i processen og man vælger tilmed heller ikke at filtrerer vinen.

Bonusinfo: Lokal legende fortæller at Montefico engang var ejet af Domizio Cavazza – Barbarescos grundlægger. Der produceres ca. 7.000 flasker årligt af denne vin.

Vinens udtryk:

Farve: Granatrød

Duft: Montefico er en af de nordligste marker i Barbaresco. Med denne sindsoprivende fortolkning af en enkeltmarksbarbaresco fremstår hele vinens bouquet med en let og kølig elegance og kompleksitet, som kun Montefico kan det. Tørrede tobaksblade smelter sammen med florale aromaer af rosenblade og hypenbusk og bibringer herved et røget, urtet og parfumeret udtryk til den dansende rødfrugtige næse af kirsebær og tranebær.

Smag: Vinens sprøde tanniner og den skarpe syre skaber op imod frugten et kontrastfyldt billede, hvor vinens brede farvespektre af smage og indtryk komplimenterer hinanden i et særdeles detaljeret og komplekst udtryk. Således fremstår frugten nærmest svævende og vægtløs op imod vinens knusende mineralitet af våde sten, udtørrende tanniner og mundvandsdrivende syre. Barbaresco på dette niveau bliver ikke større...

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2022-2033+

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 trøfflens 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 bearnaise 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: