

# La Ca' Növa, Barbaresco Montestefano DOCG 2018

## Vinifikation:

**Druer:** 100% Nebbiolo

**Terroir:** Druerne til denne vin vokser på ca. 40 år gamle stokke. Stokkene vokser i kalkholdig jord og sand. Montestefano er marken som leverer druerne til denne enkeltmarksvin. Marken er placeret i ca. 270 meters højde og med sydlig eksponering.

**Høst:** Druerne til denne vin høstes i hånden.

**Lagring:** Efter høst marcerereren 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:** Der produceres ca. 6.500 flasker årligt af denne vin.

---

## Vinens udtryk:

**Farve:** Granatrød

**Duft:** La Ca Növa laver i alt 3 forskellige barbarescoer, og denne vin fra Montestafano-marken fremstår uden tvivl som den tætteste i frugten. De rødfrugtige noter dominerer men virker her en kende mere ekstrakteret, fokuseret og ekspressiv i udtrykket. Dyb og bølgende kirsebærfrugt fornes med karakterfulde aromaer af æteriske olier, hvor både kamfer og revet appelsinskal strømmer op ad glasset.

**Smag:** Stilistisk set er dette et mesterligt og sindsoprivende eksempel på, hvorledes barbaresco, når det når dette niveau, ofte besidder dualistiske yin yang-lignende karaktertræk. Pakket med smag formår La Ca Növa i denne mesterlige 2018-fortolkning at pakke de karakterfulde tanniner ind i tæppe af læskende frugt så vinen både fremstår voluminøs og levende. Hele paletten holdes fast i et jernnævegreb af ekspressiv mineralitet og en sprød syre, som stråler ud i alle afkroge af munden.

---

## Vinens anvendelse:

**Gemmepotentiale:** 2022-2035+

**Serveringsforslag:** Retter med friskrevet trøffel er det perfekte match til disse kraftige vine – især hvis vinen har lidt alder. Barberesco 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 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:**