

Renato Corino, Nebbiolo d'Alba DOC 2018

Vinifikation:

Druer: 100% Nebbiolo

Terroir: Druerne vokser i 350 meter over havets overflade, og markere har sydvestlig eksponering. Druerne til denne vin kommer fra marker i hhv. La Morra og Roero. Jorden i La Morra består hovedsagligt af ler og kalk, mens jorden i Roero er mere sandet. Stokkene er 20-40 år gamle.

Lagring: Efter høst startes fermenteringen som foregår i en temperaturregulerede rustfri ståltank. Denne proces tager ca. en uge. Herefter startes den malolaktiske gæring, og denne del af vinificeringen foregår på fadet hvor vinen efterfølgende ligger i 12 måneder på franske fade, som tidligere har været brugt til deres Barolo'er. Vinen hældes herefter på flaske helt ufiltreret.

Bonusinfo: Der produceres ca. 8.000 flasker af denne vin om året.

Vinens udtryk:

Farve: Dyb granatrød.

Duft: Vinens bouquet åbner sig fra første sekund med en indsmigrende og behagelige noter af lidt ristede pinjekerner samt lidt vanilje fra fadet. Som en usleben diamant bibringer vinens unge alder en levende sprælskhed af lidt grenet og grønstillet bark og frisk, kølig mentol. Men som vinen får lov at udvikle sig i glasset, tager sødlige noter af kandiseret kirsebærsirup og marcipangris stille og roligt over. Som at tage en nybagt kanelkage ud af ovnen, breder der sig i hele glasset en skøn duft af krydderier – vanilje, kanel, syrlig balsamico og en smule stjerneanis.

Smag: De krydrede noter fra bouqueten smyger sig hen over tungen og vokser sig gradvist store i hele mundhulen. Med det samme vinen rammer tungen, virker frugten overraskende cremet og blød i munden. Og bedst som den varme frugt breder sig i munden, bliver man mindet om vinens unge alder. Den fuldmodne frugt fordamper som dug for solen, og udviskes af en insisterende syre, mens vinens herlige, grønne tanniner demonstrativt sidder tilbage på tænder og tandkød.

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2020-2026

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