

# Voltumna, Pinot Nero 12-15

## Vinifikation:

**Druer:** 100% Pinot Nero

**Terroir:** Vingården har flere marker som alle er placeret ca. 300 meter over havets overflade. Jorden i marken er hovedsageligt ler. Arbejdet i vinmarken sker ud fra en biodynamisk tilgang, hvor man tilstræber at skabe en bred biodiversitet omkring selve vinstokken uden brug af sprøjtemidler og pesticider.

**Lagring:** Arbejdet i kælderen sker ud fra en filosofi om, at selve vinificeringen skal ske så naturligt som muligt. Det betyder i praksis at man anvender spontangæring. Der anvendes således *ikke* industrigær. Ligeledes tilsættes der *ikke* andre tilsætningsstoffer under vinificeringen – f.eks. aromatiske stoffer, stabilisatorer og klaringsmidler. Der tilsættes dog en smule svovl under vinificeringen. Men her er der tale om meget små mængder og Voltumna tillader ikke mere end 60 mg. pr. liter. I denne vin er der kun 12 mg. pr. liter.

Denne vin er en cuvee bestående af to meget varme årgange – nemlig 2012 og 2015. De to årgange er vinificeret på hver deres måde:

2012-årgangen er vinificeret ligesom deres "almindelige" Silene. Vinen har en kort macerationstid da man ikke ønsker at vinen optager en stor ekstraheret farve. Herefter har resten af gæring og lagring fundet sted i rustfri ståltank. 2012 årgangen var en skæbnsvanger årgang, idet man hældte vinen for tidligt på flaske. Sker dette vil vinen ofte starte en ny gæring i flasken, og det var også tilfældet hos Voltumna. Iflg. producentens egne ord, så påtog vinen sig en "usmagelig reduktion" hvilket resulterede i at man måtte "befri" vinen fra flasken og herved trække proppen af flere tusinde liter vin.

2015-årgangen er vinificeret en smule anderledes idet man efter macerationen var overstået valgte at hælde vinen på fad. Men 2015 var ligesom 2012 også en skæbnsvanger årgang for Voltumna – dog ikke af samme årsager. Grundet mange "ulykker" og udfordringer i 2017, herunder frost i vinmarken samt en ildebrand i deres olivenlund, "glemte" man 2015-årgangen som lå på fad. Usikker på hvad man skulle stille op med vinen, valgte man at blande vinen med 2012-årgangen.

Voltumna har herved formået at lave en cuvee på pinot nero for de eventyrlystne og det er der kommet en særdeles unik vin ud af.

---

## Vinens udtryk:

**Farve:** Granatrød med svag brunlig nuance.

**Duft:** Vinen har en smule oxideret og reduktiv næse, som fortager sig, når man lader vinen stå lidt i glasset. Bouqueten viser fra første øjeblik en spændende næse, hvor frugten ligger gemt bag noter af våd skovbund, svampe, pottemuld samt beskidte noter af kostald og en anelse krudtrøg. Frugten er en anelse mørkere og mere henkogt end pinot noir i "klassisk forstand", som man ser i Bourgogne. Dette giver også god mening – dels fordi der i Toscana er flere solskinstimer end i Bourgogne, men også fordi 2012 og 2015 var særdeles varme årgange. Dyb og fyldig blommesauce fylder bouqueten og balanceres samtidig med sarte noter af frisk hindbær. Hertil bærer vinen også præg af 2015-årgangens brug af fad – flotte nuancer af vanilje blødgør duften og pakker hele bouqueten ind i sarte krydrede noter.

**Smag:** Frugten giver på paletten skønne associationer til krydret chutneysauce. Men dette uden at den i munden virker sød og marmeladeagtig. Syrlige frugtnoter prikker drilsk på tungen og gør vinen saftig, mens de krydrede noter bibringer en udsøgt og behagelig varme i munden. På trods af at vinen har lavt tanninindhold virker den stadig forholdsvis tør men med solid og stram frugtsyre.

---

## **Vinens anvendelse:**

**Gemmepotentiale:** 2019-2022

**Serveringsforslag:** Vinens præsente noter af muld og skovbund gør vinen særligt godt egnet til madretter som indeholder samme smagsnoter. Lune efterårsretter med svampe og nødder vil klæde vinen fortrinligt. Prøv den f.eks. til vagtel, skovdue eller fasan med stegte champignon. Vinens alder og den mørke frugt gør den også særdeles spændende at parre med lidt kraftigere fuglevildt. Prøv at servere vinen til sprængt and med gulerødder, stegte æbler og jordskokkepuré krydret med ristede og finthakkede hasselnødder.

**Serveringstemperatur:** Ca. 14 grader