

# Cascina Lodola, Pinot Nero “Mirano” 2023

**Producent:** Cascina Lodola

**Geografi:** Langhe, Piemonte, Italien.

**Årgang:** 2023

**Normalpris:** 209,-

**Medlemspris:** 170,-

**Måned:** April 2025

Så smutter vi en tur til Piemonte i det nordlige Italien. Jeg er ret glad for den region, arbejdede på en vingård der tilbage i 2014 og været på ferie der en del gange. Så ja det er ikke Pinot land, men meget charmerende og kan klart anbefales at besøge ☺ Har derfor også længe ledt efter noget god Pinot herfra og det er nu lykkedes! Fabio ejer og driver Cascina Lodola tæt ved den lille landsby Cossano Belbo. Her går han imod stømmen og laver Sauvignon Blanc, Moscato (i seriøs og tør stil) samt altså Pinot Nero/Noir. Han er Bourgogne-mand og det synes jeg fornemmes i hans vine ☺

Fabio har 5 hektar, der ligger ret højt og mod nordvest. Man fremhæver ofte sydvendte skråninger som noget positivt, men her er det faktisk godt, da både højden og de færre solskinstimer forlænger vækstsæsonen og bidrager til en mere kølig og elegant vin med forfriskende syre. I Piemonte er stigende temperatur også en udfordring! Han bruger ikke pesticider, ukrudtsmidler eller andre kemikalier i hans markarbejde. I kælderen er det også hands-off approach, han anvender lidt helklase-maceration og så ligger den 10 mdr på fade, hvor 1 ud af 6 fade er nyt til 2023 årgangen.



Fabio ved at prøvesmage vinen her fra fade ☺

## Hvordan smager det?

Næsen åbner med støvet rød frugt, hindbærpulver, en snert af lakridsrod, løftet kølig/friskhed, lidt mere moden/sød frugt kommer, men svævende og ætherisk. Flot rensende syre i smagen, blød mundfølelse, sart og elegant frugt, et lille tanninbid og flot længde for prisniveauet. Støvet rød frugt igen, friske portobello svampe, skovkrat og five spice. Virkelig afstemt, behagelig, balanceret og kølig. Jeg bilder mig ind, at havde jeg fået den blindt, havde jeg skudt Bourgogne Rouge 2021.

## Drik det til

Også helt oplagt for sig selv og kanon som køkkenvin ☺ Men kan sagtens matches til lettere retter, det kunne være paté på kyllingelever. Overraskende let at lave, forholdsvis mild, men stadig lækker smag og bliver blød og cremet. Masser af opskrifter på nettet at finde og så synes jeg vinen her godt kan trække at du krydrer med en del rosmarin og timian. Hvis du godt kan lide at køre rød til fisk, så er det heller ikke et dumt match her ☺