

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Brachetto d'Acqui DOCG Alasia



Alasia Brachetto d'Acqui.

En sødmefuld rosenrød dessertvin med mindelser om jordbær. Svarer lidt til Moscato d'Asti blot i rødlig variant.

Navnet Araldica Vini Piemontesi dækker over et af Piemontes største vinhuse. Det forsamler 3 kooperativer med ca. 300 medlemmer og råder over ca. 900 ha jord til vinproduktion. Årsproduktionen er i omegnen af 25 mio flasker, hvilket betragteligt overstiger den samlede årlige produktion af Barolo og Barbaresco (ca. 18,6 mio flasker i 2013). Vinmarkerne er fordelt på mere end 25 småkommuner i Alto Monferrato, hovedområdet for druerne Barbera, Cortese og Moscato. Araldica Vini er dog ikke kun synonymt med kvantitet. Det er en klart defineret vision at producere gode vine til priser og i mængder, der gør dem tilgængelige for den almindelige forbruger. For at sikre at kvaliteten holder trit med kvantiteten har man udarbejdet bonussystemer, der ansporer det enkelte medlem til allerede i marken at fokusere på druekvaliteten. Samtidig har man hele tre ønologer ansat til at styre produktionen. Der er et fuldt moderne produktionsanlæg og i dag fremstilles og sælges vinene overvejende under hensyntagen til seks forskellige produktkategorier eller kvalitetsserier, hvor vi har udvalgt vin fra de følgende tre: Basisserien kaldes Le Monferrine og repræsenterer gode og typiske, teknisk rene og vellavede vine i et beskedent prisniveau. Så præsenterer vi udvalgte vine fra mellemklasse-serien Alasia, der inkluderer mere ambitiøse og karakterfulde vintyper, som stadig har godt forhold mellem pris og kvalitet, og endelig følger topvinene fra ejendommen Il Cascinone, der blev erhvervet i 1999 og nu råder over ca. 103 ha til vinproduktion. Her fås vine, der fint konkurrerer med mange små kvalitets-producenters, men til en langt lavere pris.

Brachetto er en aromatisk blå drue, der måske stammer fra markerne omkring Asti og Monferrato og måske var kendt og lovprist i antikken som druen bag *vinum acquense* der måske endda også blev nydt af den smukke Cleopatra. Sortens rosen- og jordbær-karakter er slående og kommer fint til udtryk i den alkoholmoderate vintype Brachetto d'Acqui, der er en enestående dessertvin, der i Alasia-udgaven er fortolket gennem en klassisk fremstillingsmetode, der er den samme som for Moscato d'Asti. Det er en alsidig, forfriskende dessertvin, hvor den udtalte sødme balanceres med en fin perlage og en naturlig syrespændstighed.

### LOKALITET

Monferrato i Piemonte

### TYPE

Sød, perlende rød dessertvin

### DRUER

100% Brachetto

### UDBYTTE

Ukendt

### DYRKNINGSFORM

Konventionelt landbrug

### ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

### FRA MOST TIL VIN

Fremstilles i lukkede temperaturkontrollerede tryktanke, kaldet autoclaver, hvor mosten holdes tæt ved frysepunktet, for så før frigivelse at blive gæret op til omkring typisk 5%, hvilket giver en let perlende vin med residual-sødme og en skøn, frisk, primærfrugtig druekarakter.

### OPLEVELSEN

Vinen præsenterer typerigtige, rene noter af roser og jordbær og i munden forenes og balanceres en behagelig sødme med en livlig og forfriskende perlage. Alkoholmoderat (5-6%) og meget let drikbar.

### ASSOCIATIONER

- Roser, moskus og jordbær

### SERVERING

- En sødmefuld aperitivo
- Is og bær og lettere desserter
- Rabarber- og jordbær-desserter

Serveringstemperatur: 5° C.; nogle siger 8-12° C, for at vinenes aromaer til fulde blomstrer.

### POTENTIALE

Nydes helt ung og frisk.

[www.Araldicavini.com](http://www.Araldicavini.com)

adriatvinimport.dk

