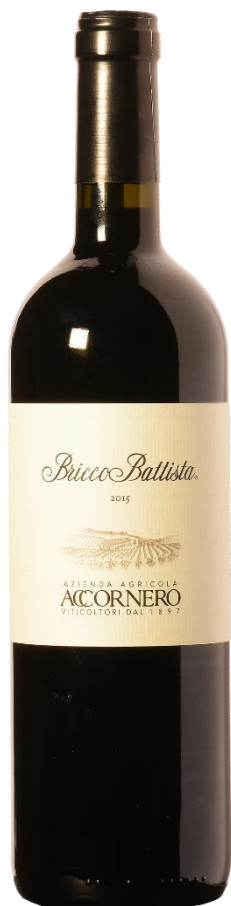


# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Barbera del Monferrato Bricco Battista Superiore DOCG Accornero



Accornero omtaler parcellerne på Bricco Battista som Grand Cru positioner, der giver Barbera med stor dybde og uovertruffen rigdom.

adriatvinimport.dk



Vinbruget er grundlagt i 1897 af Bartolomeo Accornero (f. 1839) og hustruen Giuseppina Lasagna som købte Cascina Ca' Cima i kommunen Vignale Monferrato, der er smukt beliggende i Monferrato, ca. 70 km nordøst for Barolo. Monferrato omfatter groft sagt provinserne Alessandria og Asti og området blev i 2014 inkluderet på UNESCOs Verdensarvsliste. Cascina Ca' Cima fungerer stadig som familiens hovedsæde og den fysiske ejendom er omgivet af 25 ha med bølgende vinmarker, og der fremstilles årligt ca. 100.000 flasker. Fokus er på klassiske druer for Monferrato, og især porteføljen af Barbera del Monferrato er almindeligt anerkendt som den vel nok bedste for området, og familien er desuden kendt for at frembringe eminent Grignolino del Monferrato Casalese, som næppe heller fås bedre end her, og Accornero dyrker også Malvasia di Casorzo, og nogle få andre sorter. Accornero forstår sig selv som en producent af klassiske, traditionsbårne lokale vine, der laves med moderne udstyr og indsigt og aktuelt er det Ermanno Accornero, der leder gården og er den ansvarlige winemaker og han er fjerde generation her. Vi hjemtager 7 etiketter, herunder 4 stærkt *territorio*-tro, velstrukturerede vine på Barbera, der byder på en fascinerende variation i udtryk, her nævnt i smagerækkefølge: Piemonte Barbera Campomoro er forfriskende og med en livlig frugtighed; Barbera del Monferrato Sup. Giulino er mere stoffrig og fremviser druens saftige, primærfrugtige side med inviterende kirsebær-fragrans; den tonneaux-lagrede Barbera del Monferrato Sup. Bricco Battista har større smagsfyldte, struktur og sammensathed; Barbera del Monferrato Sup. Cima Riserva della Casa frembringes på franske Allier-tonneaux og har en fornem storladenhed og elegance og det er måske den ypperste fortolkning af druen fra Accornero, der blander sig i selskabet med Piemontes bedste.

Bricco Battista omfatter 3,155 sydøstvendte ha i Vignale Monferrato, ca. 308 moh, fordelt på tre parceller, hvor der står planter fra 1970 i kalk- og lerholdig jord, som giver både få og små druer. Ermanno Accornero omtaler parcellerne som Grand Cru positioner, der yder en Barbera del Monferrato af stor dybde, rigdom og karakter. Den er imponerende i de unge år, men er som også forbløffende lagringsværdig.

### LOKALITET

Bricco Battista i Vignale Monferrato, første årgang var 1989.

### TYPE

Rødvin

### DRUER

100% Barbera, de tre parceller håndhøstes af tre omgange og vinficeres separat.

### UDBYTTE

35 hl/ha.

### DYRKNINGSFORM

Konventionel. Guyot opbinding.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt.

### FRA MOST TIL VIN

Gæring med vildgæren fra drueskindene på temperaturstyret stålranke med 15-20 dages maceration. Spontan malolaktisk gæring og lagring i 12-18 måneder på 80% nye franske tonneaux.

### OPLEVELSEN

Mættet rubinrød farve. Aromatisk intens og emmende af sød, moden rød frugt og noter af tørret frugt. En meget velstruktureret og karakterfuld Barbera del Monferrato af høj klasse.

### ASSOCIATIONER

- Røde og sorte kirsebær
- Blommer, svesker, krydderier
- Vanilin, ceder, bladtobak

### SERVERING

- Tajarin al ragù
- Ovnstegt gedekid
- Stegt eller grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 14-17° C.

### POTENTIALE

Drikkeklar, men også værd at gemme 10-15+ år for et mere modent, udviklet udtryk.

[www.accornerovini.it](http://www.accornerovini.it)