

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Piemonte Barbera Campomoro DOC Accornero



Barbera CampoMoro oser af primærfrugt og saftighed.

CampoMoro er Accorneros basis Barbera - en prisrimelig og karakterfuld vin.

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. Giulina er mere stoffrig og fremviser druens saftige, primærfrugtige side med inviterende kirsebær-fragrans; den tonneaux-lagrede Barbera del Monferrato Sup. Bricco Battista har større smagsfylde, struktur og sammensathed; Barbera del Monferrato Sup. Cima Riserva della Casa frembringes på tonneaux og barriques 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.

Piemonte Barbera Campomoro viser den mere primærfrugtige og umiddelbart charmerende side af en Barbera fra denne del af Monferrato, og det er derfor også en vin, der er formet af dyrkningsstedet: Frugt-sprudlende, indtagende, læskende, kvalitetspræget og let at forstå, og en karakterfuld, prisrimelig vin, der viser hvorfor sorten i dygtige producenters hænder, kan give populære vine i snart sagt alle prisklasser.

LOKALITET

Vignale Monferrato, første årgang er 2008.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Barbera, håndhøstede.

UDBYTTE

70 hl/ha.

DYRKNINGSFORM

Konventionel. Guyot opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt.

FRA MOST TIL VIN

Gæring med den vilde, autoktone gær på temperaturstyrede ståltanke med 15 dages maceration. Spontan malolaktisk gæring og efterfølgende lagring i 6-8 måneder på ståltanke.

OPLEVELSEN

Mættet rubinrød farve. En generøs, velduftende og områdetro Barbera med den særlige Monferrato-karakter, hvor den saftige kirsebærfrugt kompletteres af et mørkere, mere svesket særpræg. I munden er vinen både givende og let at drikke, med skøn smagsfylde og struktur, forfriskende syre og præcis frugtsødme.

ASSOCIATIONER

- Variationer af kirsebær
- Blommer, svesker, krydderier

SERVERING

- Hjemmelavet pizza, antipasti
- Tajarin al ragu
- Pollo ripieno con verdure
- Stegt eller grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 14-17° C.

POTENTIALE

Nydes for sin ungdom.

www.accornerovini.it