

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barbera del Monferrato Superiore Cima Riserva DOCG Accornero



Barbera "Cima" er accorneros Riserva med hele 60 måneders lagring før frigivelse.

Vinen macererer med hele drueklaser!

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. Giulin 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 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.

Druerne kommer fra planter sat i 1968, der står tæt ved Cascina Cima og de håndhøstes sent for at give intensitet og karakter til vinen, som antager et udtryk med både friske og spiritussyltede kirsebær, tørret frugt og søde brombær. I munden opleves en betydelig stofrigdom og en fløjlsignede tekstur, pirrende syre og en afslutning med bløde, smidige tanniner. Det er en mindeværdig, helklase-macereret Riserva.

LOKALITET

Vigna Cima på 0,768 ha, med sydøstligt orienterede planter sat i 1968 nær Cascina Cima i Vignale Monferrato. Første årgang var 1998.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Barbera, håndhøstede.

UDBYTTE

25-30 hl/ha.

DYRKNINGSFORM

Konventionel. Guyot opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 5000 flasker.

FRA MOST TIL VIN

Gæring med vildgæren fra drueskindene på temperaturstyrede ståltanke med 15-20 dages helklase maceration. Spontan malolaktisk gæring og lagring i 36 måneder på 400 liters medium-toastede Allier-tonneaux og dernæst 24 måneder på flaske.

OPLEVElsen

Mættet rubinrød farve. Ulmende Barbera-frugt med dybde og noter af frisk og tørret, svesket frugt fra de senhøstede druer og i munden opleves den rige struktur, som er typisk for vinene fra dette område.

ASSOCIATIONER

- Røde og sorte kirsebær
- Blommer, svesker, krydderier
- Brombær, vanilin

SERVERING

- Stegt eller grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 14-17° C.

POTENTIALER

Drikkeklar, men også værd at gemme 10-15+ år.

www.accornerovini.it