

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barbera del Monferrato Superiore Giulin DOCG Accornero



Giulin er en rigtig bøfvin med en udtalt karakter af kirsebær og blommer flankeret af et elegant fadpræg.

En ægte og præcis 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. 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 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.

Barbera del Monferrato Superiore Giulin er et stærkt udtryk for Vignale Monferrato og for Accorneros stil og præsenterer sig med en flot sammensat kirsebærdomineret og let svesket Barbera-frugt, og med det rette mål af generøsitet og strukturel præcision i munden. Her er meget at glædes over og det er også en blændende og alsidig mad-vin, fremstillet i en saftig og let-drikkelig stil, som holder sanserne pirrede.

LOKALITET

Vignale Monferrato, fra planter sat i 1980, 1990 og 2000. Første årgang er 1995.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Barbera, håndhøstede.

UDBYTTE

50-60 hl/ha.

DYRKNINGSFORM

Konventionel. Guyot opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt.

FRA MOST TIL VIN

Gæring på temperaturstyret ståltanke med 15 dages maceration. Spontan malolaktisk gæring og efterfølgende lagring i 6-8 måneder på en kombination af stål og franske tonneaux.

OPLEVELSEN

Mættet rubinrød farve, udtryksfuld næse med røde bær og mørke stenfrugter og i munden opleves harmoni og der er nerve og saft i smagen og den fremstår meget velstruktureret. Barbera har masser af syre, men kun et meget moderat tannin-indhold, som dog er mere udtalt i vinene fra Asti/Monferrato end eksempelvis fra markerne omkring Alba.

ASSOCIATIONER

- Syrlige og søde kirsebær
- Blommer, svesker, vanilin

SERVERING

- Pasta, risotto
- Stegt eller grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 14-17° C.

POTENTIALE

Skøn i sin saftspændte ungdom.

www.accornerovini.it