

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Grignolino del Monferrato Casalese Bricco del Bosco Vigne Vecchie DOC Accornero



Druerne til denne fantastiske vin er høstet fra stokke der er plantet tilbage i 1961.

År efter år fremhæves vinen af diverse anmeldere som en vin helt i særklasse.

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 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.

Dette er formentlig den mest unikke vin, der overhovedet fremstilles på Grignolino og den er mørkere og dybere end den almindelige version herfra og ganske enkelt en helt anden type af vin, for den repræsenterer et forsøg på at vise, hvad der kommer ud af at anvende druer fra de ældste planter, 40 dages maceration og siden lagre vinen i 30 måneder på 60% nye Allier-tonneaux: En ubetinget anmelder-favorit.

LOKALITET

1,8 syd-østvendte ha på Bricco del Bosco i Vignale Monferrato, fra planter sat i 1961. Første årsgang var 2006.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Grignolino, håndhøstede.

UDBYTTE

35 hl/ha

DYRKNINGSFORM

Konventionel. Guyot opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

2500-3700 flasker.

FRA MOST TIL VIN

Gæring med den vilde, autoktone gær på temperaturstyret stål-tanke med 40 dages maceration. Spontan malolaktisk gæring og efterfølgende lagring på franske Allier-tonneaux i 30 måneder og dernæst 24 måneder på flaske.

OPLEVELSEN

Grignolino har historisk haft et ry for at kunne give vin, der både kan lagre på egefade og udvikle sig og det er baggrunden for Ermanno Accorneros fortolkning. En ambitiøs vin, hvor frugt og fad spiller sammen til et enestående udtryk.

ASSOCIATIONER

- Let-konfiterede røde bær
- Jordbær, kirsebær
- Eukalyptus, nellike, vanilin

SERVERING

- Farseret kanin
- Pollo alla cacciatora

Serveringstemperatur: 12-17° C.

POTENTIALE

Lagringsværdig, 10+ år fra høst.

www.accornerovini.it