

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Grignolino del Monferrato Casalese Bricco del Bosco DOC Accornero



Grignolino er en overset vin med stort potentiale som partner til det lette køkken.

Lys og let - men alligevel med egenkarakter i både duft og struktur. Prøv den.

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.

Denne lyse, lette og indtagende rødvin på Grignolino kommer fra 5 plots, beplantet i 1970. Planterne nyder en østvendt eksponering her og druerne høstes med præcis modenhed og en mesterlig vinifikation med let hånd giver en idealtypisk Grignolino del Monferrato Casalese med stor drikbarhed og en markant karakter. Det er en vin som fortjener en større opmærksomhed og udbredelse og som kan ledsage det lettere køkken.

LOKALITET

2,3 østvendte ha på Bricco del Bosco i Vignale Monferrato, første årgang var 1988.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Grignolino, håndhøstede.

UDBYTTE

Ukendt.

DYRKNINGSFORM

Konventionel. Guyot opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt.

FRA MOST TIL VIN

Gæring med den vilde, autoktone gær på temperaturstyrede stål-tanke med 4-7 dages maceration. Spontan malolaktisk gæring og efterfølgende lagring på stål.

OPLEVELSEN

En emblematiske, let rødvin på denne skønne, men også lidt krævede, sol-elskende drue, der giver en pirrende, ribs- og jordbærdomineret frugt med frisk syre og et let tannisk bid. En vin med en distinkt, piemontesisk egenkarakter og en overraskende fascinationskraft.

ASSOCIATIONER

- Roser, søde ribs og jordbær
- Trøfler, urter, krydderier

SERVERING

- Hjemmelavet pizza, antipasti
- Charcuteri
- Lette pastaretter
- Lyst kød, kylling

Serveringstemperatur: 12-17° C.

POTENTIALE

Klar ved frigivelse. Nydes for sin friskhed og ungdom.

www.accornerovini.it