

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Malvasia di Casorzo Brigantino DOC Accornero



Malvasia di Casorzo er en sød, let perlende vin med en forførende duft af roser og jordbær.

Et himmelsk glas.

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.

Malvasia di Casorzo fra planter sat i 1979 giver med blot 3 dages maceration denne skønne, let perlende vin, der fremstilles på tryktanke, på samme måde som Moscato d'Asti eller Birbèt på Brachetto fra Roero og endskønt denne drue er sin egen så er sammenligningen med sidstnævnte nærliggende, for også her opleves en overdådig, egenartet fragrans med roser og søde jordbær. Det er en vin med en stærk sensuel appel.

LOKALITET

0,982 ha østvendte ha i Vignale Monferrato, første årgang: 1982.

TYPE

Let, sød, perlende (dessert)-vin.

DRUER

100% Malvasia di Casorzo, håndhøstede.

UDBYTTE

70 hl/ha.

DYRKNINGSFORM

Konventionel. Guyot opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt.

FRA MOST TIL VIN

Fremstilles i lukkede temperaturstyrede tryktanke, autoclaver. Mosten holdes tæt ved frysepunktet, for så på et ønsket tidspunkt at blive gæret op til omkring 5%, hvilket efterlader en let perlende vin med restsødme, forfriskende syre og en skøn, primærfrugtig karakter. Vinen gennemgår ikke malolaktisk gæring.

OPLEVELSEN

Sarte noter af friske og falmede roser og jordbær, mindelser om Brachetto, og med præcis sødme og en smuk perlage. Frisk og med præcis, let sødme. Usædvanligt letdrikkelig og velsmagende.

ASSOCIATIONER

- Roser og jordbær

SERVERING

- Frugtærter
- Is og røde bær
- Cheesecake med hindbær

Serveringstemperatur: 5° C.

POTENTIALE

Klar ved frigivelse. Nydes for sin friskhed og ungdom.

www.accornerovini.it