

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Cinqueterre Bianco DOC Cantina Campogrande



Man fornemmer tydeligt kystnærheden i Cinqueterre Bianco i form af et let saltet og meget mineralsk udtryk.

Giver mindelser om Riesling.

adriatvinimport.dk



Cinqueterre, *de fem jorde*, udgøres af en serie af 5 mindre fiskerbyer på den italienske Riviera, beliggende i den østligste ende af den liguriske kystlinje, kendt som Riviera di Levante: Monterosso al Mare; Vernazza; Corniglia; Manarola og Riomaggiore. Landskabet her har en altopslugende fascinationskraft, med forrevne klipper, der mange steder synes at dykke direkte ned i det Tyrrhenske hav, og Dante sammenlignede da også Cinqueterre med Skærsilds-bjerget i *La Divina Commedia*. Udsigterne er spektakulære her, ja, dramatiske, og Cinqueterre kom på UNESCOs Verdensarvsliste i 1997 og har haft status af Nationalpark siden 1999. Der har været dyrket vin her på de faretruende stejle og irregulære skråninger siden oldtiden, hvor der er udsigt til den skumtoppede brænding. Elio Altare, den uformelle leder af den revolutionære Barolo Boys-kreds, der opstod mod slutningen af 1970'erne, blev senere fascineret af området og potentialet her, og i 2008 blev han og den lokale Antonio Bonnani enige om at lave vin sammen, og Altare blev medejer af ca. 2 ha jord ved Riomaggiore, og de begyndte samme år at fremstille vin under navnet Cantina Campogrande, som fortrinsvis dyrker de to autoktone grønne druer Bosco og Albarola. Hverken Bosco eller Albarola er synderligt aromatiske, men her giver de hvide vine med transparens og de tillader dyrknings-stederne at udtrykke sig og er i stand til, i de bedste vine, at formidle et indtryk af kystnærheden, brisen og det salte hav, og vinene udvikler på flaske en særlig mineralitet, og spektrografiske analyser viser, at de er særligt rige på salte, der afsættes på druerne af de vinde, der blæser ind fra havet. Ud over noter af citrus, æbler, bergamotte og tørret abrikos bemærkes også ofte mindelser om timian og salvie.

Cinqueterre DOC omfatter kun hvidvin, og foreskriver mindst 40% Bosco i blandingen, op til 40% Albarola og op til 20% andre druer, men Altare og Bonnani foretrækker at udtrykke dyrkningshabitaterne med de lokale varietaler, og denne vin fremstilles med de vilde gærceller fra skindene og på stål og den laves med 1-4 dages maceration, for at ekstrahere mest mulig karakter, dybde og struktur. Kortere tids flaskelagring tilføjer en Riesling-lignende mineralitet til udtrykket, der har et distinkt oceanisk præg.

LOKALITET

Marker med stærk oceanisk indflydelse på stejle, terrasserede klipper ved Riomaggiore's kyst i Ligurien, ca. 600 moh, og planterne står i en tynd og sandholdig topjord på klippe og granit.

TYPE

Hvidvin

DRUER

90% Bosco, 10% Albarola, håndhøstede.

DYRKNINGSFORM

Økologisk, ikke certificeret.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 5.000 flasker

FRA MOST TIL VIN

Koldgæring på temperaturstyret ståltanke med en kort maceration for at ekstrahere sanseproducerende aromatiske stoffer og give struktur. Vinen lagres på ståltanke for at sikre transparens og at de mest æteriske kvaliteter også lader sig påskønne.

OPLEVELSEN

En frisk hvidvin med et unikt aromatisk særpræg, luftighed i udtrykket og en afslutning med nerve og persistens.

ASSOCIATIONER

- Citrus, æble, abrikos
- Bergamotte, timian, salvie

SERVERING

- Lette fiskeretter
- Risotto med baccalà
- Spaghetti vongole
- Kylling og lyst fjerkræ

Serveringstemperatur: 5-9° C.

POTENTIALE

Drikkes for sin umiddelbare ungdom, indtil 4+ år fra høsten.

www.cinqueterre-campogrande.com