

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Anthos Passito Vino rosso da uve stramature VDT Matteo Correggia



En helt enestående dessertvin fremstillet på 100% Brachetto. Man mødes af rosenduft og noter af konfiterede jordbær og andre røde bær.

Vinbruget blev grundlagt i 1985 af Matteo Correggia (1962-2001), og ligger i Canale i Roero, lidt nord for Barolo. Han blev en af The Barolo Boys, men forstod også, at de mere sandede jorde i Roero naturligt gav mere yndefulde og florale vine på Nebbiolo, og afstemte sin produktionsfilosofi derefter. Han ønskede at sætte Roero på landkortet og indførte økologisk dyrkning, grønthøstning og lave udbytter og viste sig som en talentfuld vindyrker og vinmager. Matteo blev gift med Ornella og opbyggede en referencesættende portefølje af vine, og han ansatte ønoteknikeren Luca Rostagno som sin højre hånd i 2000, men gik tragisk bort i 2001 i forbindelse med en ulykke i marken. Ornella videreførte vinbruget, der allerede i 2001 havde opnået den nuværende størrelse med 20 ha vinmarker. Luca Rostagno fortsatte med at lave vinene, og arbejder nu sammen med Matteo og Ornellas søn Giovanni Correggia (f. 1992), der blev færdiguddannet fra vinskolen i Alba i 2012. Vinene laves i en saftig og frugtbetonet stil, og de første økologisk certificerede vine er fra 2019, og siden 2016 har der ikke været anvendt nye små fade. Den pære- og melon-duftende Roero Arneis er fortrinlig, og Roero Arneis La Val dei Preti frigives sent og har en udtalt mineralsk karakter, og begge laves på stål. Barbera d'Alba og Roero er skønt primærfrugtige, og Barbera d'Alba Marun Superiore udfordrer Langas store vine på denne sort. Roero La Val dei Preti Riserva har en luftig dybde og en silket elegance, Roero Ròche d'Ampsej Riserva har en Barolo-lignende og efterårsagtig karakter, mens Anthos Passito er sød, rødfrugtet og rosenpræget.

Ordet Anthos kommer fra oldgræsk og er navnet på en nu tabt tragedie af dramatikeren Agathon. Stykket behandles i den Første Bog af Poetikken, skrevet af Aristoteles. Anthos betyder *blomst*, og det er en sød, rød vin, som fremstilles på 100% Brachetto, der er kendt for sine enestående rosendufte og et udtalt jordbærpræg og den bereder et veritabelt drama for sanserne. Druerne høstes i midten af september og lægges i åbne tørringskasser i 2-3 måneder, hvor de dehydrerer og skrumper til rosiner, der så siden vinificeres. Vinen markedsføres altid uden årgang, men er altid fra en enkelt dyrknings sæson, se lot-nummeret. Prøv den til Tarte Tatin, Risalamande eller blot alene.

LOKALITET

Egne marker i Canale, Roero.

TYPE

Sød, rød dessertvin.

DRUER

100% Brachetto, lokalt også kendt som Birbèt, håndhøstede.

UDBYTTE

35 hl/ha.

DYRKNINGSFORM

Certificeret økologisk.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 1800 halvflasker i de år den kan produceres.

FRA MOST TIL VIN

Gæring på temperaturstyret ståltanke i 20 dage, med 6-7 dages maceration. Efterfølgende lagres vinen i 6 måneder på stål.

OPLEVElsen

Antik granatrød. Roser og jordbær forenes med noter af tørrede druer og røde bær. Dyb, nuanceret, men også elegant og vidunderligt egenartet. I munden præcist sødmefuld og med balancerende friskhed og persistens.

ASSOCIATIONER

- Friske og falmende roser
- Urter, letkonfiterede jordbær
- Ribs, kirsebær, rosiner

SERVERING

- Frugttærter
- Meringhe con marron glacé
- Crumble ai lamponi
- Vino da meditazione

Serveringstemperatur: 5-8° C.

POTENTIALE

Drikkes for sin relative ungdom og indtil 10+ år efter frigivelse.

www.matteocorreggia.com

adriatvinimport.dk

