

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barbera d'Alba Marun Superiore DOC Matteo Correggia



Mættet og stofrig Barbera som med årene er blevet mere og mere finessefuld. Siden 2016 har man ikke benyttet nyt træ til lagring, hvilket yderligere fremhæver den saftige stil.

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.

Barbera d'Alba Marun Superiore hed fra 1987 til 1995: Barbera d'Alba Bricco Marun og var fra begyndelsen en enkeltmarks-vin, skabt med inspiration fra Elio Altare og dennes arbejde med vinen Larigi. Det er historisk set en af de røde vine, der for alvor var med til at sætte Roero på landkortet. Giovanni Correggia har siden 2012 arbejdet med at gøre vinen mere underspillet, frisk og finessefuld, og siden 2016 har der ikke været anvendt nye franske barriques til lagringen. Det betyder, at vinen mere primærfrugtige, saftige og elegante side er blevet trukket yderligere frem og den præsenterer sig med en skøn transparens i udtrykket og med en fristende nerve i smagen.

LOKALITET

En øst- og sydøstvendt mark i Canale, Roero, 290-310 moh. Jorden består af 64% fint sand, 4% groft sand, 30% silt og 2% ler. Planterne er 2023 i gennemsnit ca. 40 år gamle.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Barbera, håndhøstede.

UDBYTTE

45 hl/ha.

DYRKNINGSFORM

Certificeret økologisk.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 14.000 flasker.

FRA MOST TIL VIN

Gæring på temperaturstyret stål tanke med 8-10 dages maceration. Efterfølgende lagres vinen i mindst 4 måneder på en kombination af 30 hl botti og brugte franske barriques.

OPLEVELSEN

Mættet rubinrød farve. Det er en frugtig, udtryksfuld, stofrig og elegant Barbera d'Alba med klare Roero-referencer. I munden med friskhed, karakter og vedholdenhed i smagen.

ASSOCIATIONER

- Violer, ribsgele, skønbær
- Syltige og søde kirsebær

SERVERING

- Agnolotti del plin
- Risotto med svampe
- Braiseret svinebryst

Serveringstemperatur: 14-15° C.

POTENTIALE

Drikkes for sin relative ungdom og indtil 8+ år efter årgangen.

www.matteocorreggia.com

adriatvinimport.dk

