

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Barbera d'Alba DOC Matteo Correggia



Denne herlige Barbera sprudler af primærfrugt og saftighed. Middelfyldig og varietaltro

Ideel all-round vin.

[adriatvinimport.dk](http://adriatvinimport.dk)



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 er en frisk og primærfrugtsprudlende rødvin, der illustrerer, at den meget sandholdige jord i Roero giver udtrykfulde, velduftende og varietaltro vine med stor egenkarakter. Barbera yder en vin med en mørk farve, en generøs frugt og saftighedsgivende syre, men næsten uden tanniner, og det tiltaler mange og gør den let at drikke og alsidig i gastronomiske sammenhænge. De klassiske, frugtige vine på Barbera har en fast plads i det lokale køkken, hvor de på fornem vis akkompagnerer mange af de første retter i måltidet. Hos Correggia foreslår man, at denne vin prøves til antipasti, lavet af forskellige udskæringer af kvægracen Fassone, der også kaldes *razza piemontese*.

### LOKALITET

Udvalgte marker i Canale, Roero

### TYPE

Rødvin

### DRUER

100% Barbera, håndhøstede.

### UDBYTTE

60 hl/ha

### DYRKNINGSFORM

Certificeret økologisk.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 24.000 flasker.

### FRA MOST TIL VIN

Gæring på temperaturstyret ståltanke, med 6-8 dages maceration. Efterfølgende lagres vinen ca. 3 måneder på brugte barriques, og siden på ståltanke og flaske før den frigives.

### OPLEVELSEN

Mættet rubinrød farve. Frugtig, udtrykfuld aromatisk profil med præg af violer, kirsebær og vilde skovbær. Det er juicy og varietaltro Barbera d'Alba, der også udtrykker en udtalt områdedypisk karakter.

### ASSOCIATIONER

- Violer, røde bær, blomster
- Ribs, syrlige og søde kirsebær

### SERVERING

- Antipasti
- Ravioli con brodo di cappone
- Stegt og grillet rødt kød
- Parmigiana di melanzane
- Mixed grill

Serveringstemperatur: 14-15° C.

### POTENTIALE

Drikkes for sin relative ungdom og indtil 6+ år efter årgangen.

[www.matteocorreggia.com](http://www.matteocorreggia.com)