

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Roero Arneis La Val dei Preti DOCG Matteo Correggia



En særlig rig Arneis, der lagres omkring 6 år før frigivelse. Vinen har en næsten Riesling-agtig mineralsk note med flere lag. Sprød og syrefast.

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.

Den lokale Arneis var næsten udryddet i Roero 1960'erne, da først Vietti og siden Bruno Giacosa begyndte at lave de første tørre hvidvine på druen. Siden har Roero Arneis vundet popularitet, og blev anerkendt med DOCG-status i 2004. Ud over en frisk og mere primærfrugtig version laver Giovanni Correggia denne enkeltmarksvin, der også kun lagres på stål, men siden omkring 6 år på flaske, og det giver en hvidvin med skønt udviklede træk, der viser andre sider af druen. Den er siden første årgang i 2012 blevet lavet med delvis maceration, og det intensiverer vinens karakter. Det er en Roero Arneis med en skøn, næsten olieret tekstur og en æggende nerve i smagen.

### LOKALITET

La Val dei Preti i Canale, Roero.

### TYPE

Hvidvin

### DRUER

100% Arneis, håndhøstede.

### UDBYTTE

70 hl/ha

### DYRKNINGSFORM

Certificeret økologisk.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 6000-7000 flasker.

### FRA MOST TIL VIN

70% af druerne presses og mosten gæres på temperaturstyret ståltanke. 30% af vinen laves med en kort skindkontakt, ligledes på stål. Dernæst lagres vinen 4+ måneder på stål og siden ca. 6 år på flaske før frigivelse.

### OPLEVELSEN

Strågul farve. Noter af blomster, pære, abrikos og honningmelon. Vinen viser en raffineret udvikling og en tilføjelse af en næsten Riesling-lignende mineralitet. I munden med elegant fylde og en tiltalende friskhed i afslutningen.

### ASSOCIATIONER

- Æbleblomster, mispel, urter
- Nektarin, abrikos, melon, pære
- Østersskaller, petroleum

### SERVERING

- Lette fiske- og grøntsagsretter
- Vagtler med træfler
- Stegt kylling
- Ravioli ai carciofi

Serveringstemperatur: 5-10° C, efter behag.

### POTENTIAL

Klar fra frigivelsen.

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

adriatvinimport.dk

