

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Roero Arneis DOCG Matteo Correggia



Den lokale og ikke så kendte drue Arneis egner sig perfekt til retter med f.eks. friske asparges.

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 glemt og 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 udbredelse og popularitet, og blev anerkendt med DOCG-status i 2004. Giovanni Correggia laver en primærfrugtig version, der kun lagres på stål, for at bevare vinens druenære, friske og uforvanskede aromaer. Den er siden 2008 blevet lavet med delvis maceration, for at øge intensitet og mængden af sansningsproducerende stoffer. Det giver en hvidvin med umiddelbar appel og delikate, frugtige og urtede aromaer, der har en elegant fylde og skøn friskhed i afslutningen.

### LOKALITET

Egne marker i Canale, Roero

### TYPE

Hvidvin

### DRUER

100% Arneis, håndhøstede.

### UDBYTTE

70 hl/ha

### DYRKNINGSFORM

Certificeret økologisk.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 48.000 flasker.

### FRA MOST TIL VIN

70% af druerne presses og mosten gæres på temperaturstyret ståltanke. 30% af vinen laves med en kort skindkontakt, ligeledes på stål. Dernæst lagres vinen 4+ måneder på ståltanke.

### OPLEVElsen

Strågul. Noter af blomster, pære, citrus og melon. I munden med middelfylde og friskhed i afslutningen. Det er en emblematiske Roero Arneis, der giver et godt indtryk af druens formåen.

### ASSOCIATIONER

- Æbleblomster, mispel
- Urter, citrus, melon, pære
- Hvid fersken

### SERVERING

- Aperitif
- Lette fiske- og grøntsagsretter
- Frittata (omelet) med kartofler
- Grøntsagsgratin
- Carne cruda (Piemontesisk tartar)

Serveringstemperatur: 5-10° C, efter behag.

### POTENTIALE

Drikkes for sin ungdom.

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

adriatvinimport.dk

