

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Roero La Val dei Preti Riserva DOCG Matteo Correggia



*En af vores mest overbevisende vine målt på forholdet mellem pris og kvalitet.*

*Elegant Nebbiolo-vin med masser af lag og struktur. Stort lagringspotentiale.*

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.

Matteo Correggia lavede den første Nebbiolo d'Alba La Val dei Preti i 1987 og navnet ændredes i 2010, med indførelsen af den nye Roero DOCG. De ældste planter på den privilegerede lokalitet blev sat af Matteos farfar i 1935, som også hed Matteo. Den sand- og siltholdige jord har en del marine fossilaflejringer og yder en vin af betagende skønhed, som også er lagringsværdig. Giovanni og Luca har især siden 2012 trukket vinen i en mere elegant retning, og siden 2016 har der ikke været anvendt nye barriques til lagringen. Vinen har nu som også tidligere fremstået som et arketypisk udtryk for Roero og egner sig til en række forskellige gastronomiske formål.

### LOKALITET

Druerne kommer fra ca. 2,5 ha på den øst- og sydvendte lokalitet La Val dei Preti i Canale, Roero, 260-290 moh, med planter, der i gennemsnit er 50 år gamle, mens de ældste er fra 1935. Jorden udgøres af 65% fint sand, 4% groft sand, 29% silt og 2% ler.

### TYPE

Rødvin

### DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

### UDBYTTE

45 hl/ha

### DYRKNINGSFORM

Certificeret økologisk.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 10.000 flasker.

### FRA MOST TIL VIN

Gæring på temperaturstyret ståltanke med 10-12 dages maceration. Vinen lagres i mindst 11 måneder på en kombination af 30 hl botti og brugte barriques.

### OPLEVELSEN

Rubindrød. Det er en rosenfloral vin med udsøgte Nebbiolo-dyder, udtalt raffinement og klasse.

### ASSOCIATIONER

- Roser, violer, røde skovbær
- Syrlige og søde kirsebær, ceder

### SERVERING

- Bocconcini di manzo con guancia
- Ravioli med svampe
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 14-15° C.

### POTENTIALE

Drikkes for sin relative ungdom eller indtil 10+ år fra høsten.

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

adriatvinimport.dk

