

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Roero Ròche d'Ampsej Riserva DOCG Matteo Correggia



Matteo Correggias top-Roero fremstillet på druer fra den privilegerede Cru "Ròche d'Ampsej". Intet mindre end en fantastisk og majestætisk vin...

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.

Ròche d'Ampsej er en privilegeret cru, der ud over den typiske høje andel af sand indeholder lidt mere ler end typiske Roero-jord. Marken opdeles i 4 sektioner, der behandles separat: Scaglia, Centrale, Cisterna og Sottotrada. 50% af vinen fremstilles på temperaturstyret stålgæringstanke med 10-12 dages maceration, mens den resterende del laves med gæring på brugte 600 liters tonneaux med 45-60 dages maceration. Vinen lagres efterfølgende i mindst 14 måneder på en kombination af brugte 600 liters tonneaux og barriques. Vinen antager en lidt mere Barolo-lignende karakter og er derfor også interessant at sætte ind i en sådan smagesammenhæng.

### LOKALITET

Cru Ròche d'Ampsej, i Canale, Roero, hvor de fleste planter i gennemsnit er 50 år gamle, men der også er en sektion med ca. 20 år gamle planter. Jorden består af 25% fint sand, 42% groft sand, 29% silt og 5% ler. Eksponeringerne er øst- til sydvestvendte og den ca. 1,25 ha store lokalitet ligger 280-315 moh.

### TYPE

Rødvin

### DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

### UDBYTTE

40 hl/ha

### DYRKNINGSFORM

Certificeret økologisk.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 5.000 flasker årligt. Første årgang var 1996.

### FRA MOST TIL VIN

Se den modstående tekst.

### OPLEVELSEN

Rubinrød. Rosenfloral og med varietaltro noter af både frisk og tørret frugt. Dyb, intens, velstruktureret og majestætisk. Vinen viser en unik side af Roero.

### ASSOCIATIONER

- Roser, røde bær
- Syrlige og søde kirsebær
- Svæsker, underskov, tobak

### SERVERING

- Agnolotti del plin
- Stegt og grillet rødt kød
- Risotto al tartufo

Serveringstemperatur: 14-15° C.

### POTENTIALE

Velsmagende som ung, og indtil 15+ år efter høsten.

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