

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Roero DOCG Matteo Correggia



Matteo Correggias Roero er en glimrende alternativ til en Langhe Nebbiolo. Her får du en let og feminin vin med en skøn umiddelbar appel.

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.

Giovanni Correggia fremstiller som sin far denne Roero af 100% Nebbiolo og lægger vægt på at profilere druens mere primærfrugtige karakter, samtidig med at det lokale *territorio* afspejles. Det giver en vin med en attraktiv fragrans, friskhed og en præcis tanninstruktur, som et let at drikke. Roero er kendt for at have en langt mere sandet jord end naboområdet Langa, og det giver typisk strukturelt lettere vine med en umiddelbar velduft. Denne Roero giver en fremragende introduktion til området og til Correggias Nebbioloportefølje, og den fremstår som et interessant alternativ til de mange Nebbiolo Langhe vine fra Barolo og Barbaresco, der også tilbyder umiddelbar appel.

LOKALITET

Egne marker i Canale, Roero. Planterne står i sandholdig jord.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

UDBYTTE

56 hl/ha

DYRKNINGSFORM

Certificeret økologisk.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 30.000 flasker.

FRA MOST TIL VIN

Gæring på temperaturstyret ståltanke med 6-8 dages maceration. Efterfølgende mindst 6 måneders lagring på brugte barriques, 6 måneder på ståltank og 6 måneder på flaske før frigivelse.

OPLEVELSEN

Rubindrø farve. Viol- og rosenfloral og med varietaltro noter af ribsgele, jordbær og kirsebær. I munden saftig, elegant og med raffineret dybde i smagen, afstemt med en moderat og smidig tanninstruktur.

ASSOCIATIONER

- Roser, violer, røde bær,
- Syrlige og søde kirsebær

SERVERING

- Antipasti
- Agnolotti al ragù
- Risotto med grøntsager
- Carré di agnello al timo
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 14-15° C.

POTENTIALE

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

www.matteocorreggia.com

adriatvinimport.dk

