

2024 Barbera Campomoro

Accornero

Accornero

Accornero holder til på Cascina Ca' Cima ved Vignale Monferrato. Familien købte gården i 1897, og i 1957 begyndte Giulio Accornero at vinificere familiens egne druer. Barbera og Grignolino er husets vigtigste lokale sorter. Druerne kommer fra egne, håndhøstede marker på Monferratos lyse kalkmergel. I kælderen bruger familien både temperaturstyret stål, traditionelle udtræksmetoder og større egetræsfade, alt efter vinens type. Det giver vine, hvor friskhed, struktur og lokal karakter ofte fylder mere end et ensartet kælderpræg.

Piemonte

Piemonte ligger i det nordvestlige Italien, hvor vinmarkerne samler sig på bakkerne ved foden af Alperne og langs de liguriske Appenniner. Regionen har ikke én fælles stil. I syd ligger Langhe, Roero og Monferrato; længere mod nord ligger Alto Piemonte. Nebbiolo står bag mange af de mest strukturerede og lagringskrævende rødvine, især Barolo og Barbaresco, mens Barbera og Dolcetto ofte giver mere umiddelbare rødvine. Blandt de vigtige grønne druer er Moscato Bianco, Cortese og Arneis. Asti og Alta Langa viser to helt forskellige mousserende traditioner, mens Brachetto giver aromatiske røde vine.

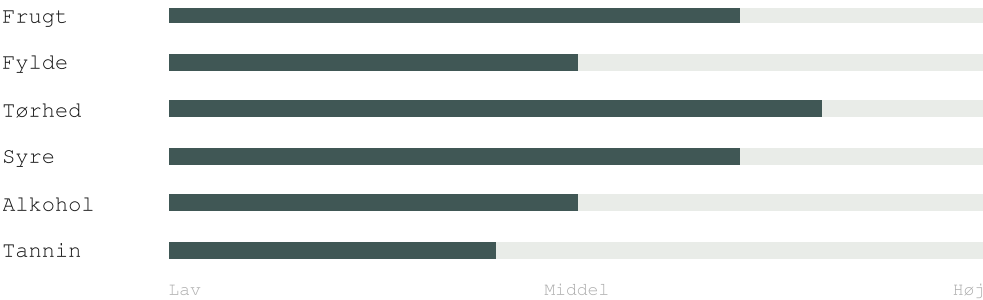
Vinen

En saftig og rank Barbera med et tørt, direkte udtryk og klar vægt på friskhed frem for fadpræg. Druerne kommer fra en tre hektar stor, østvendt mark ved Vignale Monferrato. I 2024-udgaven får mosten mellem-lang skindkontakt ved kontrolleret temperatur, efterfulgt af spontan malolaktisk gæring. Seks måneder i stål holder formen ren og energisk, med middel fylde, høj syre og moderat tannin. Det er en ukompliceret, men seriøst lavet rødvin med god spændstighed.

Primære aromaer:	Kirsebær, blomme, tranebær, viol, peber, lakrids og krydderier.
Madforslag:	Prøv til pizza med tomat og salsiccia og frisk rosmarin.
Servering:	Serveres ved cirka 16° i Bordeauxglas. Drikkes bedst inden 2029.



Smagsprofil



2024



Rødvin



Barbera



Piemonte
Italien