

2022 Barbera del Monferrato "Giulin"

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 fyldig og struktureret rødvin, hvor Barberas naturlige syre holder udtrykket rank trods den modne 2022-årgang. Druerne kommer fra en østvendt mark ved Vignale Monferrato og behandles klassisk med længere skindkontakt og spontan malolaktisk gæring. Modningen sker i både stål og 500-liters franske tonneaux, så vinen får mere dybde og afrunding end en helt enkel, ståltankspræget Barbera. Tanninen er moderat, og helheden står tør, kraftig og balanceret.

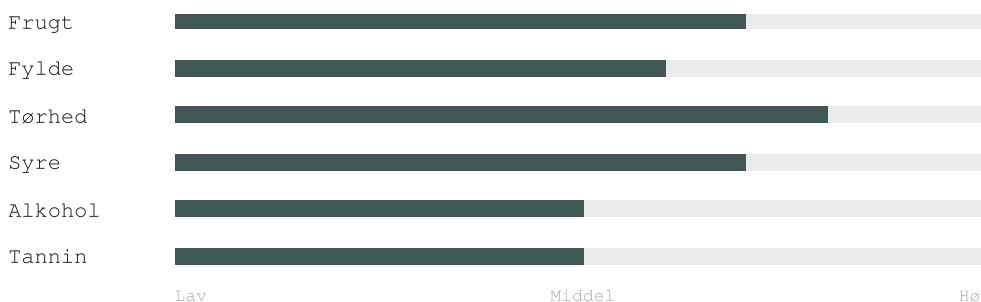
Primære aromaer: Kirsebær, blomme, hindbær, viol, lakrids, krydderier og mandel.

Madforslag: Prøv til pasta med okseragù og tomat og parmesan.

Servering: Serveres ved cirka 16° i Bordeauxglas.
Drikkes bedst inden 2032.



Smagsprofil



2022



Rødvin



Barbera



Piemonte
Italien