

Renato Corino, Barbera d'Alba Pozzo DOC 2015

Vinifikation:

Druer: 100% Barbera

Terroir: En enkeltmarks barbera hvor alle druerne høstes fra vinmarken Vigna Pozzo. Denne mark er placeret i La Morra og dækker et samlet areal på 0.6 hektar. Marken har sydøstlig eksponering og stokkene gror i 350-380 meters højde over havets overflade. Jordbundsforholdene er kalkholdig og ler. Den gennemsnitlige alder på stokkene er ca. 60 år.

Lagring: Fermenterer i rustfri tanke i 7 dage. Herefter foregår den malolaktiske gæring og vinen lagres 18-20 måneder på fad i forskellige træsorter med forskellige aldre. Vinen hældes herefter ufiltreret på flaske og gemmes i kælderen før frigivelse.

Bonusinfo: Der produceres ca. 3.000 flasker af denne vin om året.

Vinens udtryk:

Farve: En dyb og mørkerød farve med blåsorte nuancer.

Duft: Vinen viser fra første sekund en utrolig koncentreret næse. Ligesom det er alment kendt, at toppen af isbjerget kun udgør en lille del af isbjergets samlede masse, så lurer der lige under overfladen noter, der stikker langt dybere. Lækre noter af fed, mørk, tørret sveske rammer næsen som bølger af dyb frugt mens duften af krydderurter bryder vandspejlet og lurer lige under overfladen. Og dykker man længere ned, dukker herlige fadnoter af sød vanilje og chokolade op. Det her er virkelig lækker barbera! Men hvorfor stoppe her? Som en rejse mod det ukendte dyb fortsætter vinen med at overraske og brillerer. Dybt begravet under overfladen og helt fra bunden af glasset afslører vinens næse sine mørkeste hemmeligheder. Beskidte noter af flæsket kød, armsved, tjære og mælkesyre giver her vinen en uendelig dybde man knap troede muligt. Til dem der siger, at barbera blot er simple vine med ligefrem frugt, så er der her en anderledes fortolkning og med en bouquet så tæt og dyb, at man både skal passe på iltmangel og dykkersyge, for det er svært at komme tilbage til overfladen. Wow!!!

Smag: En elegant, læskende og mundvandsdrivende frugtsyre skæres igennem den tykke frugt og giver vinens smag et glatpoleret og blank tværsnit, der blotlægger alle de tykke lagdelte facetter i paletten. Smagen er både frugtlig og flæsket. Den lave tannin og den saftige frugt gør, at man får lyst til at drikke vinen i store slurke. Men vinens fuldfede krop og viskositet giver samtidig paletten en tyngde, der gør dette svært. Selvom vinens smagsnuancer er mørke og tunge så er smagen som helhed utrolig balanceret. Vinens høje alkohol er pakket utrolig flot ind og virker nærmest cremet. Som en eliksir af sødmefuldt frugtkoncentrat udstråler smagen en varme bagerst i munden, der lover paletten et langt og flot finish. Er du generelt vild med vine fra Piemonte, men samtidig savner lidt afveksling fra nebbiolodruens slagkraftige tanniner, så bør du prøve et glas af denne vin. Renato Corino rammer endnu engang spot on med denne sensationelle og drømmeagtige 2015-version der utvivlsomt udstråler årgangens varme og modne frugt.

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2018-2023

Serveringsforslag: Sammen med vinens tydelige fadpræg kalder den koncentrerede frugt på mad med saft og kraft. Normalt passer de lette barberavine godt til lette receptionsretter, Men denne her vin har mere kraft og fylde og det kalder på mad, som kan matche denne vins power. Oksekød eller andebryst ville være himmelsk. Prøv også vinen til mørke og krydrede gryderetter.

Serveringstemperatur: Ca. 16 grader.