



Barbera d'Asti, Cà Nova 2023

Producent: Viotti Vini
Område: Piemonte
Land: Italien
Alkohol: 14,0
Drue: Barbera

Cà Nova Barbera d'Asti er ikke voluminøs powervin, men derimod velsmurt og sprællende frisk og frugtig Barbera, som bare overleverer til prisen.

Se tidligere anmeldelser:

93 POINT | Flaskehalsen

'Friskheden giver et vidunerligt twist. Et rigtig dejligt glas vin til prisen'

90 POINT | Vinexpressen

'Letbenet, luftig og livlig i frugten med masser af sprød syre i både midt og eftersmag'

Vinen er lavet af familien Viotti, hvor fader Guido og datter Bianca frembringer vine efter bæredygtige principper. Dette fra de bløde bakker ved Castel Rocchero lidt nord for Aqqui Terme i den østlige del af Asti.

Fokus er på det hårde arbejde i marken og minimal indblanding i forbindelse med vinificeringen, så man kan udtrykke den "rene" og sprøde [Barbera](#)-stil. For dennes vedkommende betyder det manuel høst, nænsom selektering af druerne samt gæring såvel som lagring udelukkende på stålfade.

Derefter er vinen igennem en mindre lagringsperiode på flaske, før den frigives til salg.

Vinbeskrivelse:

Viottis Cà Nova Barbera d'Asti er et mønstereksempel på, hvad Barbera-druen virkelig evner, når man ikke sminker den med nye fade.



Vinen står med en mørk rød farve og charmerende aromaer af kirsebær, hindbær, blommer, røde blomster og et snert af lakrids. Smagen følger smukt op, hvor den bløde frugt går hånd i hånd med en struttende frisk syre og en middellang, saftig og ultra-forfriskende finale, som bare skriger på endnu en tår.

Letløber-Barbera, som bør nydes lettere afkølet. Slurp!

Druesammensætning:

Barbera

Beskrivelse af producenten

Viotti Vini er et lille vinhus, der i hele 7 generationer har produceret Barbera, Dolcetto og den mindre kendte Albarossa fra de bløde bakker ved Castel Rocchero i den østlige del af Asti.

I dag drives domænet af datter Bianca og fader Guido. Især førstnævnte har haft stor indflydelse på, at vinhuset fra årgang 2008 valgte af aftappe vinene under familiens navn (Viotti Vini) istedet for Cascina Bricco, som det oprindeligt havde været navngivet som siden 1700-tallet.

Domænets 16 ha drives efter særdeles bæredygtige og terroirtro principper, hvor fokus er på det hårde arbejde i marken. I kælderen arbejdes der efter klassiske principper med minimal indblanding, hvilket for størstedelen medfører gæring og lagring på stål samt lagring på store botti af ældre dato.

Bemærkelsesværdigt nok var Viotti i år 2000 blandt de allerførste til at give Albarossa-druen fokus. Familien havde stor tiltro til druen, hvorfor man valgte at plante den på nogle af ejendommens bedste parceller, hvilket har betydet, at Viotti i dag producerer Albarossa af fantastisk kvalitet.

Albarossa skulle efter sigende være en krydsning mellem Barbera og Nebbiolo, men DNA-analyser har sidenhen vist, at den er en krydsning af Barbera og Chatus.

Viotti Vini er ensbetydende med saftige og rene vine. Ærlige, terroirtro vine, hvor pris og kvalitet hænger unægteligt godt sammen!