



Acqui 2023

| | |
|-------------------|-------------|
| Producent: | Viotti Vini |
| Område: | Piemonte |
| Land: | Italien |
| Alkohol: | 14,0 |
| Drue: | Brachetto |

Acqui er en atypisk, tør rødvin, frembragt på Brachetto-druen, som ellers ofte er benyttet i den sødere stil - Brachetto d'Aqui.

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 Acqui Terme i den østlige del af Asti. Denne nærmere bestemt fra en kalkstenholdig skråning i 380 meters højde.

Fokus er på det hårde arbejde i marken og minimal indblanding i forbindelse med vinificeringen, så man kan udtrykke en terroirtro vinstil. For dennes vedkommende betyder det manuel høst, nænsom selektering af druerne samt gæring og lagring udelukkende på stål.

Vinbeskrivelse:

Acqui står med en klar rød farve og viser indsmigrende, middelintense aromaer af jordbær, modne hindbær, blomme, roser og underliggende krydderier.

I munden smyer frugten sig fyldigt, blødt og saftigt over tungen med bløde, afrundende tanniner og et levende syrespjæt, som bare gør den imponerende charmerende og smukt afbalanceret.

Bør nydes ved 14-16 grader til letter retter - evt. med lyst kød, svampe eller risotto.

Druesammensætning:

Brachetto

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!