



Cartos Brachetto d'Acqui 2023

Producent:	Viotti Vini
Område:	Piemonte
Land:	Italien
Alkohol:	5,5
Drue:	Brachetto

Få flasker produceres der årligt af denne Brachetto, der er en lav-alkoholisk, sødlig vin med en letperlende, cremet mousse, som kan charmere sig ind hos alle. Især på en lun dag på terrassen.

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 og nænsom selektering af druerne. Herefter gennemgår vinen en kortvarig maceration, så den får sin lyse, røde kulør. Når gæringen har opnået en alkoholprocent på ca. 6% stoppes gæringen, hvorefter vinen lagres kortvarigt på stål inden frigivelsen i december.

Vinbeskrivelse:

Cartos Brachetto d'Acqui er en vin, der med sin liflige, delikate stil virkelig tager kegler - hos ALLE. Hvad enten det er som en forfriskende velkomst, dessertvin eller for den sags skyld helt alene på terrassen.

Eneste problem med vinen er, at den med sin lette og lavalkoholiske stil alt for hurtigt når bunden af flasken.

Intense, rødfrugtede og uhyre frofriskende aromaer af ribs, jordbær, tranebær, fersken og delikate krydderier vælter op af glasset, før den i smagen viser sødmefyldt og delikat frugt, som på smuk vis opvejes af den letperlende mousse og legende syre.



Nyd den kold - i store tåre til diverse sommerdesserter med bær, marengs og lette kager.

Druesammensætning:

100% 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!