OMRÅDE
Italien

APPELLATION
Casorzo

DYRKNING
Konventionel

JORDBUND
-

DRUER
Malvaisa Casorzo

GÆRING
Ståltank, 3-4 dage

TYPE
Dessertvin

## Azienda Agricola Accornero

# Accornero, Malvasia Casorzo "Brigantino" 2024

Dessertvins specialiteten fra huset hedder Brigantino. Lavet på Malvasia Casorzo og kun gæret i kort tid, så alkoholen er beskedne 5-6%. De mørke druer giver en let sødmefyldt, frisk og let perlende dessertvin, der er som skabt til desserter med bær og is, men også til sæsonens første jordbær er vinen en lille genialitet.

## OM PRODUCENTEN

Accornero familiens medlemmer har gennem 4 generationer lavet vine i Monferrato regionen med den samme passion og dedikation, som grundlæggeren Bartolomeo Accornero.

Bartolomeo Accornero født i 1839 var sammen med sin kone Giuseppeina Lasagna allerede indehavere af et lille vinhus ved siden af det nuværende vinhus. Da de 5 børn blev store nok, hjalp de til i vinmarkerne, og Bartolomeo fik ved siden af sit eget vinhus mulighed for at bestyre ”Palazzo dei Conti di Callori”, der i dag er Monferratos regionale vincenter.

Efter mange års hårdt slid havde familien sparet så mange penge op, at de i 1897 kunne købe Cascina Ca’Cima, der i dag udgør basen for Accorneros familieejendom. Ca’ Cima ligger pittoresk i det smukke vinlandskab i Vignale Monferrato kommunen og dækker i dag over 20 hetkar vinmarker. Alle vinmarker er økologisk dyrkede uden brug af kunstgødning og pesticider. Stedets flotte vinkælder står trods mange nye faciliteter bag en traditionel vinificering, der sikrer stilistiske og typiske vine for Monferrato.

Vinene er fremstillet på Freisa og Barbera med hovedvægten på sidstnævnte, men huset dyrker også den oprindelige og i dag sjældne lokale drue Grignolino. Vinene på denne drue er bestemt værd at prøve, hvis man vil smage sig tilbage i den piemontesiske vinfortid.
De seneste år har Giulio Accornero, godt hjulpet af sine sønner Ermanno og Massimo, løftet vinhuset til at være en af de mest seriøse spillere i Monferratobakkerne.