CASCINA PENNA-CURRADO
di Luca Currado Vietti s.a.s. Agricola

2023 DOLCETTO D'ALBA DOC BRICCO LAGO

Cascina Penna-Currado

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Dolcetto
Lagring: 12 mdr. på tank
Alkohol: 12.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06071112335

Distriktet
Dolcetto d'Alba DOC/DOP (1974, ca. 1.359 ha. vinmarker) ligger i Piemonte og dækker et bredt område omkring byen Alba, der overlapper mere kendte distrikter som Langhe, Barbaresco og Barolo. Man dyrker druen Dolcetto på parceller, hvor Barbera og Nebbiolo har svært ved at modne, som er enten på nordvendte vinmarker eller i højder mellem 300-600 m.o.h. Dolcetto modner tidligt, men man ser en tendens i området til at høste Dolcetto senere end hidtil gjort, for at opnå den perfekte balance mellem syre/sukker i druerne. Dette giver mere aromatiske, frugtrige og harmoniske vine - uden tørhed og grønne toner.

Lovgivningen kræver 100% Dolcetto for en DOC/DOP Dolcetto d'Alba, men ingen modning i kælderen, bortset fra for såkaldte Superiore-vine, hvor et års modning er påkrævet. Dolcetto-vine bliver normalt drukket i deres ungdom, mens de stadig er saftige, sødmefulde, friske og sprøde. En bedre styring af dyrkningen, høsttidspunktet og vinifikationen har betydet, at man i dag finder mere spændende Dolcetto-vine. De må gerne serveres en smule køligere end normalt for rødvine.

Producenten
"En frisk start i Langhe" kalder ægteparret Elena Penna og Luca Currado Vietti selv deres nye projekt, som har udgangspunkt i en historisk gård fra 1554, der er smukt placeret på toppen af (top-)marken "Lazzarito" (MGA/Cru) i Serralunga d'Alba, og hvorfra der er en fremragende udsigt over Barolo-området.

I 35 år var Luca manden bag de fantastiske vine fra familiens legendariske vinhus i Castiglione Falletto: Vietti. Elena tog sig af salg og marketing og sammen fastholdt og udbyggede parret det tårnhøje renommé, som Vietti nærmest har haft lige siden etableringen i slutningen af det 19. århundrede. I 2016 solgte Vietti-familien, som også inkluderede en søster og svoger til Luca, firmaet til en amerikansk familie, men Luca og Elena fortsatte dog ledelsen af firmaet frem til januar 2023, hvorefter de kastede alt deres energi i deres helt eget og nye projekt - nu sammen med deres to børn, Giulia og Michele.

Familiens ambitioner i Cascina Penna-Currado er bestemt ikke mindre høje, end de var i Vietti. Man ønsker ganske enkelt at finde nye veje i frembringelsen af unikke og nutidsorienterede vine fra områderne Langhe og Colli Tortonesi, som samtidig rækker ind i fremtiden. I forhold til de allestedsnærværende klimaforandringer har det bl.a. betydet, at man udelukkende har udvalgt top-vinmarker, der er beliggende i "cool areas", og hvor biodiversiteten er størst.

Det bliver spændende at følge Cascina Penna-Currado i de kommende år, men det er hævet over enhver tvivl, at en ny stjerne er født i Piemonte, og at vinene fra denne berømte vinfamilie vil blive genstand for såvel meget stor opmærksomhed som efterspørgsel.

Produktet
Druerne til Dolcetto d'Alba Bricco Lago kommer fra tre små parceller i San Sebastiano-området i Monforte d'Alba, og hvor vinstokkene har en gennemsnitsalder på 40 år. Efter en kølig maceration på 5 dage starter den alkoholiske gæring, som varer i 15 dage og som foretages med anvendelse af de hele druers egne naturlige gærstammer. En spontan malolaktisk gæring efterfølger, inden vinen modner på tank i 12 måneder.

Vinen har en flot og tæt rød farve med violette nuancer. Aromaer af vilde bær og kirsebær nærmest vælter op af glasset. Æteriske og krydrede indslag i kompagniskab med velintegrerede og bløde tanniner fuldender oplevelsen af en yderst vellavet Dolcetto d'Alba, som besidder stor kompleksitet, men samtidig er let drikkelig.

Servér vinen ved ca. 16 °C til fx pastaretter, risotto med fjerkræ eller lettere kødretter.

VINOBLE