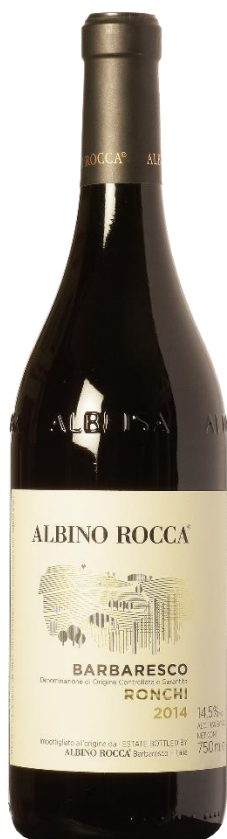


Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barbaresco Ronchi DOCG Albino Rocca



Barbaresco Ronchi er en vin af majestætisk karakter med stor dybde og kompleksitet.

Lagret på store fade.

adriatvinimport.dk



Ejendommen er grundlagt i 1955 af Albino Rocca og ligger i Barbaresco kommune og de tidligste aftapninger herfra er fra omkring 1960. Et afgørende vendepunkt for familien skete i 1988, da sønnen Angelo Rocca blev inspireret af Elio Altare. For Angelo blev den foreløbigt ønskede stil for Barbaresco realiseret med årgang 1991. Vinene blev gæret på rotofermentatorer med meget korte macerationstider og ved temperaturer på op til 39 grader. De var dybe, opulente, frugt- og farve-mættede og topvinen Barbaresco Brich Ronchi blev lagret på barriques. Angelo begyndte at ændre tankegang og i årgang 2011 introduceredes længere macerationstider og den østrigske bødker Franz Stockingers 20 hl *botti di rovere tedesco e austriaco* til lagring af Barbareschi. Angelo ønskede at lave mere finesseprægede, elegante vine med en mere uforstyrret Nebbiolo-karakter, men døde imidlertid i oktober 2012 i en tragisk flyveulykke. Datteren Paola og hendes mand Carlo er begge uddannede ønologer fra skolen i Alba og sammen med Paolas to søstre, Daniela og Monica, satte de sig for at føre transitionen igennem og realisere de nye idealer. Ejendommen råder i dag over ca. 15 ha vinmarker, hvoraf de 8 er dediceret til Nebbiolo. Der fremstilles i omegnen af 135.000 flasker årligt, og vinene har aldrig været bedre. Porteføljen af Barbareschi er *territorio*-tro, med en skøn Nebbiolo-floralitet og præcise, rene aromaer. Balancerede velstrukturerede, lidt lysere i farven, og frem for alt elegante og sensuelt appellerende.

Barbaresco Ronchi fremstilles af gamle planter på dette respekterede territorio og har altid været familiens stolthed. Planterne yder druer, der giver en relativt stort anlagt Barbaresco med en betydelig dybde og tanninstruktur, ikke ulig dem fra Montestefano, der ligger tæt ved. Tidligere blev denne Barbaresco fremstillet med macerationstider helt ned til 3 døgn, meget høje gæringstemperaturer på helt op til 39 grader celsius og lagring på 70-100% nye franske barriques. I 2003 ændrede Angelo formlen og indførte lagring på 50% barriques og 50% store botti. Senere er macerationstiden sat op og i 2011 blev vinen lagret 24 måneder på 20 hl botti, hvilket blev sat op til 30 måneder for årgang 2013. Det er en Barbaresco af stor karakter og dybde, traditionel og majestætisk af udtryk.

LOKALITET

Ronchi i Barbaresco, ca 5 sydøstvendte ha med planter sat i 1960/1970. Ca. 240 moh.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

UDBYTTE

Ca. 35-40 hl/ha

DYRKNINGSFORM

Konventionelt landbrug

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 8.000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

Ca. 20 dages nænsom maceration i horisontale temperaturkontrollerede rotofermentatorer. 30 måneders lagring på 20 hl botti af tysk eller østrigsk eg, lavet af bødkeren Franz Stockinger.

OPLEVELSEN

Rubindrød farve, henimod granat. Aromatisk profil med intensitet og roser, røde bær og stenfrugter. Meget dyb og med en betydelig, men præcist afstemt tanninstruktur og skøn spændstighed i frugten.

ASSOCIATIONER

- Falmede roser, pottpourri
- Jordbær, kirsebær, blomster
- Lakridsrod, trøfler, tjære, tobak

SERVERING

- Tajarin con fegatini
- Risotto med safran eller trøfler
- Stegt og grillet rødt kød
- Ovnstegt gedekid

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

Fra 5-15+ år fra høsten.

www.albinorocca.com