

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barbaresco Angelo DOCG Albino Rocca



Barbaresco Angelo.

En hommage til den afdøde Angelo Rocca, som ændrede stilen og for alvor fik sine vine på verdens vinkort.

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 Angelo er døtrenes dedikation til deres far og den er fremstillet første gang i 2013, og tilgangen er helt igennem traditionel. Den blandes af druer fra de tre Barbaresco-enkeltmarker, der gæres på et stort konisk træfad, *tino di rovere*, med 55 dages maceration for at ekstrahere samtlige sanseproducerende stoffer fra druerne. Efterfølgende lagres vinen i 24 måneder på en stor *botte*. Man vil fremover tilstræbe en macerationstid på 45-55 dage og en lagringstid på 20-24 måneder. Første årgang er en veritabel *tour-de-force* af en Barbaresco, med en helt enestående dybde og nuancerigdom i udtrykket. Den fremstår præcis, balanceret og fascinerende og man er ikke i tvivl om at den lange skindkontakt bidrager med at give en særlig mineralitet og et udtalt *sottobosco*-præg.

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. 2000 flasker, 220 MG og 30 DBMG i producerede år.

FRA MOST TIL VIN

55 dages maceration på et konisk (kegleformet) 28 hl stort gæringskar af eg, dernæst 24 måneders lagring på en stor 20 hl botte af tysk el. østrigsk eg, lavet af bødkeren Franz Stockinger.

OPLEVElsen

Granat. Rosenfloral og med stor intensitet i næsen. Fuldendt harmoni i munden, hvor fasthed forenes med generøsitet. En fornem og traditionel Barbaresco med klassiske dyder.

ASSOCIATIONER

- Falmede roser, potpourri
- Ribs, jordbær, kirsebær
- Dampende underskov
- Anis, trøfler, tjære, tobak

SERVERING

- Risotto med safran eller trøfler
- Stegt og grillet rødt kød
- Øvnstegt gedekid

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

Fra 5-15+ år fra høsten.

www.Albinorocca.com

adriatvinimport.dk

