

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Barbaresco Montersino DOCG Albino Rocca



Barbaresco Montersino.

Enkeltmarksvin, med en meget feminin karakter, dog meget kompleks. Klassiske Nebbiolo dyder præger denne vin ung, som gammel.

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 kommer fra MGA Montersino, den del der tilhører San Rocco Seno d'Elvio, nu en del af kommunen Alba(!). Vinen er fremstillet første gang i 2001, men uden markangivelse, da Angelo lagde vægt på at planterne var for unge. Første år med MGA angivelse på etiketten er således 2013, hvilket har givet plads til en ny Barbaresco på "basis-niveau" i porteføljen. Montersino er delt mellem Treiso og San Rocco Seno d'Elvio og er en heterogen mark, der giver vine med forskelligt udtryk alt efter hvor planterne står. Albino Roccas position er rent sydvendt og planterne er sat i 1998 og var således 15 år gamle, da årgang 2013 blev høstet. Det er en Barbaresco med et klassisk udtryk og med den store karakter, der forventes i en enkeltmarksvin. Elegant, fast og sensuelt overbevisende.

### LOKALITET

Montersino i San Rocco Seno d'Elvio, fra en sydvendt 0,5 ha stor position, ca. 310 moh. Beplantet med Nebbiolo i 1998.

### TYPE

Rødvin

### DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

### UDBYTTE

5000 kg druer/ha.

### DYRKNINGSFORM

Konventionelt landbrug

### ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 2.700 flasker årligt.

### FRA MOST TIL VIN

10-20 dages nænsom maceration i horisontale temperaturkontrollerede rotofermentatorer. 24 måneders lagring på østrigske og tyske egefade på 20 hl, lavet af bødkeren Franz Stockinger.

### OPLEVElsen

Rubindrød farve, henimod granat. Skøn rosenfloral næse med tjære og trøfler og nuanceret rød frugt. Fast struktur, balanceret, med præcis sødme, flot ekstrakt og raffinement i eftersmagen.

### ASSOCIATIONER

- Falmede roser, potpourri
- Variationer af kirsebær
- Blommer, røde bær
- Lakridsrod, trøfler

### SERVERING

- Tajarin con fegetini
- Risotto med safran
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 15-17° C.

### POTENTIALE

Fra 5-15+ år fra høsten.

[www.Albinorocca.com](http://www.Albinorocca.com)

[adriatvinimport.dk](http://adriatvinimport.dk)

