

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barbaresco A.R. DOCG Albino Rocca



Barbaresco "A.R."

En private label vin, som kun findes hos Adriat Vinimport.

Prisvenlig, elegant og finessefuld.

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 Bricch 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 A.R. er ikke en del af den almindelige portefølje, men er blevet til fordi vi havde behov for at have en typerigtig og meget prisrimelig Barbaresco i sortimentet. Den flaskes med en nu ellers ikke længere anvendt, historisk etiket, som vi opdagede under et besøg på ejendommen. Druerne kommer fra nytplantninger og giver os mulighed for at præsentere en lødig og virkelig interessant Barbaresco, der er skabt med den ekspertise, seriøsitet og det håndlag der forefindes hos denne topproducent. Vinen bottilagres i 24 måneder på 20 hl *botti* og efter kort flaskelagring er den både velsmagende, troværdig og drikkeklar fra starten. Her fås en prisoverkommelig klassisk Barbaresco med typiske noter af roser, røde frugter og tjære, en fint afstemt struktur og længde i smagen.

LOKALITET

Fra nytplantninger i San Rocco Seno d'Elvio.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

UDBYTTE

Ukendt

DYRKNINGSFORM

Konventionelt landbrug

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

10-20 dages nænsom maceration i horisontale temperaturkontrollerede rotofermentatorer. Vinen lagres 24 måneder på østrigske og tyske egefade på 20 hl, lavet af den østrigske bødker Franz Stockinger.

OPLEVELSEN

Rubindrød farve, henimod granat. Træder frem med noter af roser, ribs, kirsebær og blommer. Smidig, middelfyldig og finessepræget, med typerigtig tanninstruktur og skøn friskhed i smagen.

ASSOCIATIONER

- Falmede roser, potpourri
- Ribs, variationer af kirsebær
- Blommer, røde bær
- Tobak, lakridsrod, trøfler

SERVERING

- Tajarin al burro e salvia
- Risotto med svampe
- Stegt og grillet rødt kød
- Efterårets fugle- og hårvildt

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

Fra 5-10+ år fra høsten.

www.Albinorocca.com

adriatvinimport.dk

