

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barbaresco DOCG Albino Rocca



Albino Rocca Barbaresco.

Husets basis-Barbaresco, der byder på klassiske Nebbiolouancer og masser af komplksitet.

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 Meruzzano, den del der tilhører San Rocco Seno d'Elvio, nu en del af kommunen Alba(!), og druer fra relativt unge planter fra flere andre cru'er. Man ønsker at fremstille en finessepræget Barbaresco med en typetro karakter, og en klassisk rosenfloralitet. Gæringstemperaturen får ikke lov at komme højere end 30-31 grader celsius og bottilagringen lader en ren, uforvansket frugt træde frem, idet druens primære kvaliteter spiller første violin. Vinen afløser på mange måder den tidligere Barbaresco fra unge planter, der blev fremstillet første gang i 2001, fra MGA Montersino, men som for første gang i 2013 er etiketteret med cru-navn. Vinen indløser forventningen om en elegant, nuanceret Barbaresco med et klassisk udtryk og rigelig fascinationskraft.

LOKALITET

Fra marker i Barbaresco, Neive og San Rocco Seno d'Elvio, planterne er 15-20 år gamle.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

UDBYTTE

5000 kg druer/ha.

DYRKNINGSFORM

Konventionelt landbrug

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 9.000 flasker årligt.

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

Rubindrø farve, henimod granat. Florale, varietaltro aromaer med kirsebærpræg, i munden god struktur og balance, fuld af vel-smag og i det hele taget en udtalt elegant Barbaresco

ASSOCIATIONER

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

SERVERING

- Agnolotti del plin med trøfler
- Risotto med kalvehaler
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

Fra 5-15+ år fra høsten.

www.Albinorocca.com

adriatvinimport.dk

