

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barbaresco Ovello Vigna Loreto DOCG Albino Rocca

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 Ovello Vigna Loreto kommer fra en velplaceret position på Ovello med gamle, lavtydende planter. Tidligere blev vinen, som nu, lagret på botte, men blev fremstillet med meget kort macerationstid, helt ned til 3 dage og med en meget høj gæringstemperatur. Nu er vinen lysere i farven, og fremstilles med ca. 20 dages maceration ved ca. 30-31 grader celsius. Den lagres på en enkelt 20 hl botte, fremstillet af den østrigske bødker Franz Stockinger, som Angelo var blevet så begejstret for. Det giver en karakterfuld enkeltmarks-Barbaresco med et klassisk og traditionelt udtryk, med rosenfloralitet, dybde og nuancer i smagen. Det tilstræbes at fremstille en elegant vin med en typisk Nebbiolo-struktur, fuld af kvalitetspræg og sanseproducerende stoffer.

adriatvinimport.dk



LOKALITET

Ovello, Vigna Loreto i Barbaresco, en sydvestvendt position på ca. 0,5 ha, ca. 240 moh. Planterne er sat omkring 1975.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

UDBYTTE

Ca. 40 hl/ha

DYRKNINGSFORM

Konventionelt landbrug

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 2.700 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

Ca. 20 dages nænsom maceration i horisontale temperaturkontrollerede rotofermentatorer. 24 måneders lagring på et tysk eller østrigsk egefad på 20 hl, lavet af bødkeren Franz Stockinger.

OPLEVELSEN

Rubinrød farve, henimod granat. Balsamiske noter med præg af falmene roser, skovjordbær, tjære og trøfler. Elegant, velstruktureret og sanseberusede. Et overbevisende udtryk for dette respekterede territorio.

ASSOCIATIONER

- Falmene roser, violer
- Jordbær, kirsebær
- Lakridsrod, trøfler, tjære

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