

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barbaresco Ronchi Riserva DOCG Albino Rocca



Kun i de allerbedste år fremstiller Albino Rocca denne riserva fra Ronchi-marken.

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 Ronchi Riserva fremstilles af gamle planter på dette respekterede *territorio* og marken har altid været familiens stolthed. Planterne yder druer, der giver en relativt stort anlagt Barbaresco med en betydelig dybde og tanninstruktur, ikke ulig Barbaresco fra Montestefano, der ligger tæt ved. Der er foreløbig kun fremstillet Riserva i 2004, 2006 og 2011. Det er en Barbaresco med et traditionelt udtryk og en fin evolution allerede ved frigivelsen, men den er særdeles gemmeværdig. Den har en dyb Nebbiolo-næse med klassiske *tar and roses* noter og sort kirsebærpræget frugt, læder og tobak. Som altid med en markant tanninstruktur, men også med en rig ekstrakt og sensuel sødme og en meget fin spændstighed i frugten. Det er en elegant Barbaresco, men ingen *Barbaresca*.

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, 250 MG og 54 DBMG i producerede år.

FRA MOST TIL VIN

Ca. 10-12 dages nænsom maceration i horisontale temperaturkontrollerede rotofermentatorer. 30 måneders lagring på en 20 hl botte af tysk el. østrigsk eg, lavet af bødkeren Franz Stockinger.

OPLEVElsen

Rubinrød farve, henimod granat. Intens, dyb, nuanceret traditionel Barbaresco, der forener finesse og kraft. En markant struktur balanceres af skøn sødme og en overbevisende afslutning.

ASSOCIATIONER

- Falmede roser, pottpourri
- Ribs, jordbær, kirsebær
- Lakridsrod, trøfler, tjære, tobak

SERVERING

- Tajarin con fegetini
- Risotto med safran eller trøfler
- Stegt og grillet rødt kød
- Ovnstegt gedekid

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

Fra 7-15+ år fra høsten.

www.Albinorocca.com

adriatvinimport.dk

