

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Chardonnay da Bertü Langhe DOC Albino Rocca



Albino Roccas sprøde og lækre Chardonnay med en fantastisk primærfrugt.

Aftappes nu med skruelåg.

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.

Chardonnay da Bertü kom oprindeligt fra en enkelt mark i Neive, med planter sat i 1996. Herfra fremstilledes årligt omkring 7.000 flasker, men en nyttilplantning omkring 2008 i San Rocco Seno d'Elvio har bragt den årlige produktion op på ca. 10.000 flasker. Modsat så mange andre i Langhe ønskede Angelo at fremstille en Chardonnay uden fadlagring og denne ståltanklagrede tørre hvidvin, spiller da også på mest tiltalende vis på sine uforvanskede primærfrugtige aromaer, sin finesse og en fin syrespændstighed. Den fremviser et klassisk spektrum af aromaer og rammer en skøn balance mellem raffinement og smagsfylde, med vægten på en elegant fremtoning. Det gør den oplagt til gastronomiske sammenhænge, og især til lettere fiskeretter og mange forretter i den nordiske tradition.

LOKALITET

En mark i Neive og en i San Rocco Seno d'Elvio. Positionerne er vestvendte og jorden er ler- og limsten-holdig.

TYPE

Hvidvin

DRUER

100% Chardonnay, håndhøstede.

UDBYTTE

Ukendt

DYRKNINGSFORM

Konventionelt landbrug

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 10.000 flasker

FRA MOST TIL VIN

Vinen koldgæres på temperaturkontrollerede ståltanke og lagres efterfølgende ca. 8 måneder på ståltanke.

OPLEVELSEN

Strågul. Frisk, varietaltro næse med rene og transparente Chardonnay-aromaer. I munden skøn balance mellem smagsfylde og friskhed, nuanceret og med god længde i afslutningen.

ASSOCIATIONER

- Hvide æbleblomster, æble,
- Citrus, pære, papaya
- Gule mirabeller, ananas

SERVERING

- Lette fiskeretter
- Baccalà alla vicentina
- Spaghetti vongole
- Risotto med safran
- Kylling og lyst fjerkræ

Serveringstemperatur: 5-9° C.

POTENTIALE

Drikkes for sin umiddelbare ungdom, indtil 3+ år fra høsten

www.Albinorocca.com

adriatvinimport.dk

