

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Cortese La Rocca Langhe DOC Albino Rocca



Den lokale Cortese-drue er særdeles vellykket i denne fadlagrede version.

adriatvinimport.dk



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.

Cortese La Rocca blev tidligere fremstillet fra planter på MGA Loreto, sat i 1998, men kommer nu forskellige steder fra. Oprindeligt blev den gæret og lagret 8 måneder på franske barriques, men dette er nu sat ned til 4 måneder, for at lade varietalkarakteren træde mere frem. Cortese er en formentlig autokton drue fra Piemonte – det vil sige at den formentlig oprindeligt stammer herfra - og mest kendt er den måske som Gavi di Gavi, det lokale navn for Cortese på disse kanter. Sorten giver vine med blomster- og urte-noter, og er kendt for at give ret syrefriske vine og der ses både ståltank- og fadlagrede vine på denne sort. Cortese La Rocca har en overraskende smagsfylde og en fin harmoni, og er diskret afstemt med eg, således at druens florale og urtede aromaer også får plads.

LOKALITET

Sydøstvendte marker i Barbaresco, San Rocco Seno d'Elvio og Montegrosso d'Asti. Jorden er ler- og limsten-holdig og planterne er 35-45 år gamle.

TYPE

Hvidvin

DRUER

100% Cortese, håndhøstede.

UDBYTTE

Ukendt

DYRKNINGSFORM

Konventionelt landbrug

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 5.000 flasker

FRA MOST TIL VIN

Vinen gæres og lagres 4 måneder på franske barriques, og lagres efterfølgende ca. 8 måneder på ståltanke.

OPLEVELSEN

Strågul. Frisk og velduftende, med et typicitetstro præg af blomster, urter og frugt. I munden har vinen en god smagsfyldte, og virker blød og smidig, men med nerve og karakter.

ASSOCIATIONER

- Kamilleblomst, jasmin, citrus
- Æbler, nødder, vanilin
- Urter

SERVERING

- Lette fiskeretter
- Risotto med baccalà
- Spaghetti vongole
- Kylling og lyst fjerkræ

Serveringstemperatur: 5-9° C.

POTENTIALE

Drikkes for sin umiddelbare ungdom, indtil 4+ år fra høsten

www.Albinorocca.com