

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Moscato d'Asti DOCG Albino Rocca



Herligt forfriskende med høj syre. Her får man Moscato d'Asti på et rigtigt højt niveau.

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.

Denne Moscato d'Asti kommer fra San Rocco Seno d'Elvio, en af de 4 kommuner i Barbaresco, der nu hører under Alba kommune. Vintypen er enestående for Italien og for Piemonte. Det er en alkoholsvag, sød og perlende dessertvin på max. 5.5%, der virker både livlig og frisk i munden, og som har en helt unik druekarakter. Netop denne typiske duftnote af knuste druer viser en tæt kontakt til grundmaterialet, og man kan således opleve druens relativt uforvanskede udtryk i vinen. Den fremstilles fra gamle planter, der er 30-56 år gamle, og dette, sammen med nøje beskæring, intensiverer vinens udtryk. Kvaliteten er pålideligt høj og vinen er et oplagt valg til lettere desserter, til sommerlige desserter, hvor der ønskes noget forfriskende, eller for den sags skyld kransekagen Nyårsaftens.

LOKALITET

Kalkholdig jord i San Rocco Seno d'Elvio (Alba).

TYPE

Sød, perlende dessertvin

DRUER

100% Moscato Bianco, hånd-høstede.

UDBYTTE

Ukendt

DYRKNINGSFORM

Konventionelt landbrug

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 17.000 flasker

FRA MOST TIL VIN

Fremstilles i lukkede temperaturkontrollerede tryktanke, kaldet autoclaver, hvor mosten holdes tæt ved frysepunktet, for så før frigivelse at blive gæret op til omkring typisk 5%, hvilket giver en let perlende vin med residual-sødme og en skøn, frisk, primærfrugtig druekarakter.

OPLEVELSEN

Unik, druesmagende vin, med attraktive, skønt sammensatte rene aromaer, let perlende og med fin friskhed, delikat sødme og en enestående drikbarhed.

ASSOCIATIONER

- Moskus, hylde-bær og -blomst
- Kaprifolie, jasmin
- Pære, hvid fersken, æble, pære

SERVERING

- En sødme fuld aperitif,
- Is og bær og lettere desserter.

Serveringstemperatur: 5° C.

POTENTIALER

Nydes helt ung og så frisk som muligt.

www.Albinorocca.com