

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barbaresco A.R. DOCG Albino Rocca



Barbaresco A.R. er en private label udviklet kun til Adriat Vinimport, da vi efterspurgte en prisrimelig og tidligt drikkeklar vin hos Albino Rocca.

adriatvinimport.dk



Rocca-familien har været en del af Barbarescos tidlige formative historie, og Giacomo Rocca spillede en hovedrolle i forbindelse med oprettelsen af områdets første kooperativ i 1894. Efter en bodeling i 1960'erne etablerede en af Giacomos sønner, Albino Rocca, sin egen vingård på den nuværende adresse i Barbaresco, på et bakkegrund på den nuværende MGA Ronchi, og de første aftapninger fra hans hånd er fra samme årti. Hans søn Angelo Rocca (1948-2012) begyndte at arbejde på vinbruget med sin far i 1960'erne og overtog hen ad vejen ansvaret for familiens aktiviteter. Han blev en del af Barolo Boys-netværket i 1986 og lod sig inspirere af de ideer, der udvikledes her. Angelo begyndte dog efterhånden at orientere sine vine i en mere klassisk retning og indførte *botti* fra Franz Stockinger i 2004, og fremme i 2011 blev Barbarescoerne fra Vigna Loreto og Ronchi begge lavet med længere macerationer og blev lagret på store egefade. Angelo ønskede at lave mere finesseprægede, elegante vine, men blev revet bort i oktober 2012, da han styrtede ned med sit lille letvægtsfly. Døtrene Daniela, Monica og Paola overtog vinbruget, og Paola og ægtemanden Carlo Castellengo har ansvaret i kælderen og sammen har familien med beslutsomhed gennemført det stilskifte, der allerede var undervejs under Angelos ledelse. Arbejdet i vinmarkerne orienteres efter bæredygtige, miljøvenlige og økologiske metoder, og vinbruget har en Green Experience-certifikation. Familien råder i 2024 over ca. 20 ha vinmarker, hvorfra der laves ca. 135.000 flasker årligt. Den nu omfattende Barbaresco-portefølje laves med moderat lange til lange macerationer på koniske gæringsfade af egetræ og lagres på Stockinger-*botti*, og vinene har et klassisk, opdateret traditionelt udtryk og har aldrig været bedre.

Barbaresco A.R. er ikke en del af familiens officielle linie, men er blevet til fordi vi havde behov for at have en troværdig, prisrimelig og tidligt drikkeklar Barbaresco i sortimentet. Den laves med druer fra nytilplantninger og med al den ekspertise og seriøsitet, der kendetegner vinbruget. Denne Barbaresco fremstilles udelukkende til Adriat Vinimport og det danske marked og frigives med en ikke længere anvendt, historisk etiket, som vi engang opdagede under et besøg på ejendommen.

LOKALITET

Fra nytilplantninger på familiens egne marker i San Rocco Seno d'Elvio (Alba).

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

DYRKNINGSFORM

Bæredygtigt og miljøvenligt i henhold til Green Experience-certifikation.

FRA MOST TIL VIN

Alkoholisk gæring ved op til 30° C. og 10+ dages nænsom maceration. Vinen lagres 20+ måneder på egetræsfade.

OPLEVElsen

Rubindrø farve, henimod granat. Det er en ren og velduftende Barbaresco med Nebbiolo-tro noter af roser, ribs, letkonfiterede jordbær og kirsebær. I munden smidig og med fylde og en typisk, velintegreret tanninstruktur og friskhed i afslutningen.

ASSOCIATIONER

- Falmede roser
- Ribs, variationer af kirsebær
- Blommer, lakrids, tobak

SERVERING

- Bollito misto alla Piemontese
- Tajarin al burro e salvia
- Risotto med svampe
- Kantarel-toast
- Stegt og grillet rødt kød
- Efterårets hår- og fuglevildt

Serveringstemperatur: 15-16° C, efter behag.

POTENTIALE

Denne vin kan nydes fra frigivelsen og viser sig fra sin bedste side fra 5-10 år fra høsten.

www.albinorocca.com