

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



Her finder du familiens udgangsniveau på Barbaresco. Troværdig, floral og finessepræget med en flot karakter. Lavet som en "assemblaggio" - dvs. blandet af vin fra deres forskellige lokaliteter.

adriatvinimport.dk



Barbaresco DOCG Albino Rocca

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.

Druerne til denne vin hentes fra MGA Meruzzano, på den del, der ligger i San Rocco Seno d'Elvio (Alba), og druer fra unge planter på familiens øvrige cru'er. Man ønsker at lave en troværdig og finessepræget Barbaresco med karakter, og en klassisk floralitet. Det er familiens udgangsniveau, og den har siden 2013 været lavet som en *assemblaggio* efter Classico-traditionen, hvor Nebbiolo-druer eller -vin fra forskellige lokaliteter anvendes til at skabe et harmonisk udtryk, idet *assemblaggio* henviser til, at der foretages en blanding.

LOKALITET

Fra familiens marker i Barbaresco, Neive og San Rocco Seno d'Elvio (Alba) Planterne er 15-20 år gamle.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

UDBYTTE

5000 kg druer/ha.

DYRKNINGSFORM

Bæredygtigt og miljøvenligt i henhold til Green Experience-certifikation.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 9000 flasker.

FRA MOST TIL VIN

Alkoholisk gæring ved op til 30° C. og 10-20 dages nænsom maceration foregår på tini di rovere, dvs koniske gæringsfade af egetræ. Vinen lagres 20+ måneder på 20 hl botti af tysk og østrigsk eg, lavet af den østrigske bødker Franz Stockinger.

OPLEVELSEN

Rubinrød farve, henimod granat. Florale, varietaltro aromaer med nuanceret rød Nebbiolo-frugt, og i munden opleves god struktur og balance. Fuld af velsmag, stoffrig og udtalt elegant.

ASSOCIATIONER

- Falmede roser, pottpourri
- Variationer af kirsebær
- Blommer, lakridsrod, trøfler

SERVERING

- Risotto med kalvehaler
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 15-16° C.

POTENTIALE

Fra 5-10+ år fra høsten.

www.albinorocca.com