

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barbaresco Angelo DOCG Albino Rocca



Barbaresco Angelo er en dedikation til døtrenes far, og tilgangen er helt igennem traditionel med lange macerationstider. Den lagres på et stort konisk egefad kaldet en "tino".

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 Angelo er en dedikation fra døtrene til deres far og tilgangen er helt igennem traditionel. Den laves i Classico- eller *assemblaggio*-traditionen med såkaldt co-fermentation og lang maceration på en *tino di rovere* og *botti*-lagres efterfølgende. At vinen laves som en *assemblaggio* i henhold til Classico-traditionen vil sige, at den er skabt som en *blanding*, hvori der indgår Nebbiolo fra forskellige lokaliteter, og *co-fermentering* henviser til, at alle druer vinificeres sammen, og her på et stort konisk egetræsfad, der kendes som en *tino*.

LOKALITET

Ca. 50% af druerne kommer fra Ronchi og ca. 25% fra Ovello, begge i Barbaresco kommune. De resterende druer hentes fra Monterosso i San Rocco Seno d'Elvio. Første årgang var 2013.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

DYRKNINGSFORM

Bæredygtigt og miljøvenligt i henhold til Green Experience-certifikation.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 2000 liter, der tappes på 0,75 cl. flasker og større formater.

FRA MOST TIL VIN

45-55 dages maceration på et konisk (kegleformet) 28 hl gæringskar af eg, dernæst 24 måneders lagring på en 20 hl botte af tysk og østrigsk eg, lavet af den østrigske bødker Franz Stockinger.

OPLEVElsen

Granatrød. Rosenfloral og med stor intensitet i næsen. Harmonisk og diskret overdådig i munden, hvor fasthed forenes med generøsitet. En udsøgt Barbaresco med klassiske dyder.

ASSOCIATIONER

- Falmede roser, pottpourri
- Ribs, jordbær, kirsebær
- Dampende underskov
- Anis, trøfler, tjære, tobak

SERVERING

- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 15-16° C.

POTENTIALE

Fra 5-15+ år fra høsten.

www.albinorocca.com