

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barbaresco Cottà DOCG Albino Rocca



Første årgang Cottà var 2015-årgangen. En gemmeværdig Barbaresco med en dybere struktur end Ovello, men dog mindre markant, end den man kender fra Ronchi...

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 bakke drag 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 Cottà blev lavet første gang i 2015, men familien har ejet jorden her siden 1970'erne. Planterne står i sandholdig mergel og yder en fortræffelig og gemmeværdig Barbaresco med en struktur, der er dybere end den, der kendes fra vinen fra Ovello, men dog mindre markant end den, der opleves i vinen fra Ronchi. Familien lavede første gang 700 flasker af en Barbaresco Cottà Riserva i 2020, og når den fremover laves i udvalgte år, så vil det reducere produktionen af den almindelige udgave tilsvarende.

LOKALITET

MGA Cottà i Neive kommune, ca. 0,5 sydvestvendte ha med planter sat i 1962 og 1996, ca. 200 moh.

TYPE

Rødvin.

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

DYRKNINGSFORM

Bæredygtigt og miljøvenligt i henhold til Green Experience-certifikation.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 1500 liter.

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 en 15 hl botte af tysk og østrigsk eg, lavet af den østrigske bødker Franz Stockinger.

OPLEVElsen

Rubindrød farve, henimod granat. Vinen åbner sig langsomt med velduft og intensitet, og man fornemmer en fasthed i den vedholdende smag. Det er en sammensat Barbaresco med et klart format og udviklingspotentiale.

ASSOCIATIONER

- Falmede roser, søde ribs
- Variationer af kirsebær
- Anis, trøfler, tjære, tobak

SERVERING

- Tajarin al ragu di coniglio
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 15-16° C.

POTENTIALE

Fra 5-15+ år fra høsten.

www.albinorocca.com