

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barbaresco Cottà Riserva DOCG Albino Rocca



Barbaresco Cottà Riserva fremstilles kun i udvalgte årgange.

Gemmeegnet, dyb og kompleks vin med oceaner af udviklingspotentiale.

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.

Familien har ejet jorden på Cottà di Neive siden 1970'erne, og det er deres eneste Barbaresco-lokalitet i denne kommune. Vinbruget lavede første gang en enkeltmarksvin herfra i 2015, og i 2020 fremstillede de for første gang 700 flasker af en Barbaresco Cottà Riserva, som skal laves i udvalgte årgange og forventeligt i et tilsvarende antal. Planterne står i sandholdig, kalk- og ler-rig jord og giver en gemmeegnet og kompleks Barbaresco med en dybde i strukturen, der i porteføljen kun overgås af den, der kendes fra vinen fra Ronchi.

LOKALITET

MGA Cottà i Neive, ca. 0,5 syd-vestvendte 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. 700 flasker.

FRA MOST TIL VIN

Alkoholisk gæring ved op til 30° C. og 10-20 dages nænsom maceration foregår på en tino di rovere, dvs. et konisk gæringsfad af egetræ. Vinen lagres 24+ måneder på en tonneau.

OPLEVElsen

Rubindrød farve, henimod granat. Vinen viser sig med en veludfoldet buket af Nebbiolo- og stedtro duftnoter, og i smagen opleves den forventede, substantielle struktur og fascinationskraft. Familien laver denne Riserva for at vise endnu en side af dette historisk anerkendte terroir.

ASSOCIATIONER

- Friske og falmede roser
- Variationer af kirsebær
- Bergamotte
- Lakrids, trøfler, tjære, tobak

SERVERING

- Tajarin al ragu
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 15-16° C.

POTENTIALE

Fra 5-15+ år fra høsten.

www.albinorocca.com