

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



Montersino er den højest beliggende lokalitet, som familien høster fra, og er derfor relativt kølig i stilen. En slank og raffineret vin, der ofte præsenterer sig godt i de unge år.

adriatvinimport.dk



Barbaresco Montersino 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.

Barbaresco Montersino laves med druer fra MGA Montersino, på den del, der ligger i San Rocco Seno d'Elvio. Vinen blev fremstillet første gang i 2001, men uden markangivelse, da Angelo lagde vægt på at planterne var unge. Første år med MGA-angivelse på etiketten var 2013, og det gav plads til en ny Barbaresco (et udgangsniveau) i porteføljen. Denne lokalitet er familiens højestbeliggende og derfor er den relativt kølig og giver en rank og raffineret Barbaresco, der præsenterer sig godt i de unge år.

LOKALITET

MGA Montersino i San Rocco Seno d'Elvio (Alba), fra en sydvendt 0,5 ha stor position, ca. 300-320 moh, beplantet i 1998.

TYPE

Rødvin.

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

DYRKNINGSFORM

Bæredygtigt og miljøvenligt i henhold til Green Experience-certifikation.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 2.700 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. Skøn rosenfloral næse med tjære og træfler og nuanceret rød Nebbiolo-frugt. Fast struktur, balanceret og med præcis sødme, flot ekstrakt og raffinement i eftersmagen.

ASSOCIATIONER

- Falmede roser, jordbær
- Variationer af kirsebær
- Anis, træfler, tobak

SERVERING

- Tagliolini al ragù
- Risotto med kantareller
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 15-16° C.

POTENTIALE

Fra 5-10+ år fra høsten.

www.albinorocca.com