

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barbaresco Ovello Vigna Loreto DOCG Albino Rocca



Barbaresco Ovello Vigna Loreto kommer fra en vel-placeret historisk position, en såkaldt subdivision, på Ovello med gamle, lavtydende planter sat tilbage i 1970'erne.

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 Ovello Vigna Loreto kommer fra en vel-placeret, historisk position, en såkaldt subdivision, på Ovello med gamle, lavtydende planter, sat i 1970'erne. Lokaltiden yder en karakterfuld Barbaresco med et klassisk udtryk, og med rosenfloralitet, dybde og nuancer i smagen. Det tilstræbes at fremstille en elegant vin med en typisk Nebbiolo-struktur, fuld af kvalitetspræg og sanseproducerende stoffer. Den har en lidt dybere struktur end vinen fra Montersino, men mindre end vinene fra Cottà og Ronchi.

LOKALITET

MGA Ovello, Vigna Loreto i Barbaresco kommune, en syd-vestvendt position på ca. 0,5 ha, ca. 240 moh. Planterne er sat i 1970'erne.

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 en 20 hl botte af tysk og østrigsk eg, lavet af den østrigske bødker Franz Stockinger.

OPLEVElsen

Rubindrød farve, henimod granat. Balsamisk, floral og rødfrugtet. Det er en elegant, velstruktureret og sanseberusende Barbaresco og et overbevisende udtryk for dette respekterede territorio.

ASSOCIATIONER

- Falmede roser, violer
- Jordbær, kirsebær
- Anis, træfler, tjære

SERVERING

- Tajarin con fegatini
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 15-16° C.

POTENTIALE

Fra 5-15+ år fra høsten.

www.albinorocca.com