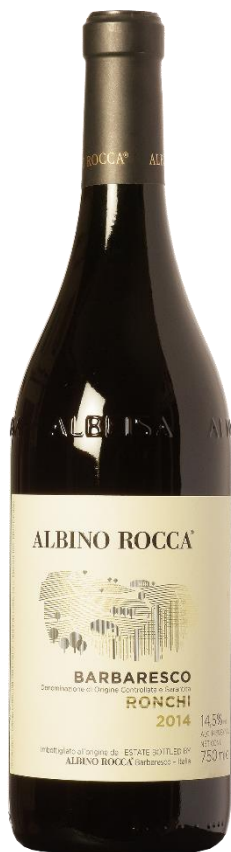


Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barbaresco Ronchi DOCG Albino Rocca



En imponant Barbaresco fra den unikke MGA Ronchi i Barbaresco kommune.

Altid kendetegnet ved stor dybde og kompleksitet.

adriatvinimport.dk



Rocca-familien har været en del af Barbaescos 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 Ronchi laves med druer fra gamle planter på denne velansete lokalitet, der altid har været familiens stolthed. Druerne giver en stort anlagt, imponant Barbaresco med en markant struktur, der ikke er ulig den, der kendes fra vinene fra Montestefano, som ligger tæt ved. Den modner til et majestætisk, sammensat udtryk, og derfor har det også været naturligt at lave en Riserva-version i udvalgte år. Druer fra Ronchi bruges også til Barbaresco Angelo, og derfor kan den årlige produktion af Barbaresco Ronchi variere.

LOKALITET

MGA Ronchi i Barbaresco kommune, fra ca. 5 sydøstvendte ha med planter sat mellem 1950 og 1980, ca. 240 moh.

TYPE

Rødvin.

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

DYRKNINGSFORM

Bæredygtigt og miljøvenligt i henhold til Green Experience-certifikation.

ÅRLIG PRODUKTION

Svarende til ca. 8.000 flasker, men der er også store formater.

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

Rubindrød farve, henimod granat. Aromatisk profil med intensitet og en rig Nebbiolo-karakter. I munden med en betydelig fylde og dybde i strukturen, der vidner om vinens store udviklingspotentialer.

ASSOCIATIONER

- Falmede roser
- Jordbær, kirsebær, blommer
- Anis, træfler, tjære, tobak

SERVERING

- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 15-16° C.

POTENTIALER

Fra 5-15+ år fra høsten.

www.albinorocca.com