

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Chardonnay da Bertü Langhe DOC Albino Rocca



En slank, syrefast og transparent Chardonnay der går glimrende til Spaghetti Vongole, Risotto Milanese eller lyst fjerkræ generelt.

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 bakkedrag 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.

Chardonnay da Bertü kom oprindeligt fra et plot i Neive med planter sat i 1996, men siden er yderligere to lokaliteter kommet til. Modsat så mange andre i Langhe ønskede Angelo Rocca at lave en Chardonnay uden fadlagring, og denne ståltankfremstillede tørre hvidvin, spiller da også stadig på sine rene, uforvanskede primærfrugtige aromaer, finesse og fine syre. For at bevare friskheden gennemgår vinen ikke malolaktisk gæring, og det er med til at gøre den oplagt i en række gastronomiske sammenhænge.

LOKALITET

Druerne kommer fra lokaliteter i Barbaresco, Neive og San Rocco Seno d'Elvio. Positionerne er øst- og nordøstvendte og planterne står i sandholdig mergel.

TYPE

Hvidvin.

DRUER

100% Chardonnay, håndhøstede.

DYRKNINGSFORM

Bæredygtigt og miljøvenligt i henhold til Green Experience-certifikation.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 10.000 flasker.

FRA MOST TIL VIN

Vinen koldgæres på temperaturstyrede ståltanke og lagres ca. 8 måneder på ståltanke.

OPLEVElsen

Strågul. Frisk, varietaltro næse med rene og transparente Chardonnay-aromaer. I munden skøn balance mellem smagsfylde og friskhed, og det er en nuanceret hvidvin med længde i smagen.

ASSOCIATIONER

- Hvide æbleblomster
- Citrus, æbler, pærer, papaya
- Gule mirabeller, ananas

SERVERING

- Lette fiskeretter
- Baccalà alla vicentina
- Spaghetti vongole
- Risotto med safran
- Kylling og lyst fjerkræ
- Det grøntsagsbaserede køkken

Serveringstemperatur: 5-9° C, efter behag.

POTENTIALE

Drikkes for sin ungdom.

www.albinorocca.com