

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



Velduftende hvidvin på den ikke så kendte drue Cortese med fadunderstøttede noter af blomster og frugt.

Prøv den til lyst fjerkræ eller til vegetarisk køkken.

adriatvinimport.dk



Cortese La Rocca Langhe DOC 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.

Cortese er en formentlig autokton (naturligt hjemhørende) drue fra Piemonte, hvor den kendes under flere navne, og den er måske mest kendt fra Gavi under navnet Gavi di Gavi. Sorten yder vine med blomster-, nødde- og urte-noter, og er kendt for at give ret lette og syrefriske vine, men der ses både ståltank- og fadlagrede vine på denne sort, og sidstnævnte type har, som i dette tilfælde, gerne lidt mere smagsfylde. Cortese La Rocca præsenterer sig harmonisk og er afstemt med eg, så druens egne aromaer også får plads.

LOKALITET

Druerne kommer fra øst-til vest-vendte marker i Barbaresco og San Rocco Seno d'Elvio (Alba). Planterne står i mergelholdig jord og er sat i 1980 og 2014.

TYPE

Hvidvin.

DRUER

100% Cortese, håndhøstede.

DYRKNINGSFORM

Bæredygtigt og miljøvenligt i henhold til Green Experience-certifikation.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 3500 flasker.

FRA MOST TIL VIN

Vinen fremstilles med gæring og lagring i 4+ måneder på franske barriques, og lagres efterfølgende ca. 8 måneder på ståltanke.

OPLEVELSEN

Strågul farve. Det er en velduftende hvidvin med fadunderstøttede, varietale noter af blomster, urter og frugt. I munden bemærkes en blød fylde, og der er friskhed og karakter i afslutningen.

ASSOCIATIONER

- Kamilleblomst, urter
- Citrus, æbler, ananas
- Nødder, vanilin

SERVERING

- Antipasto misto
- Det vegetariske køkken
- Risotto al limone e baccalà
- Salade niçoise
- Kylling og lyst fjerkræ

Serveringstemperatur: 5-9° C, efter behag.

POTENTIALE

Drikkes for sin ungdom.

www.albinorocca.com