

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



Unik, druesmagende sød vin med sammensatte rene aromaer. Let perlende med en enestående drikbarhed.

Perfekt som sødmefuld aperitif eller med frugt/bær.

adriatvinimport.dk



Moscato d'Asti 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.

Moscato d'Asti er en enestående vintype. Det er en alkoholsvag, sød og perlende dessertvin på max. 5.5%, der virker både livlig og frisk i munden, og som her, fremviser en helt unik druekarakter. Netop disse noter af knuste Moscato Bianco-druer viser en tæt kontakt til grundmaterialet, og kvaliteten fra familien er pålideligt høj, og vinen er aldrig for sød og rammer den rette balance mellem syre og sødme. Vinen er et oplagt valg til lettere, frugtdominerede desserter eller til kransekagen Nyttårsaften.

LOKALITET

Druerne kommer fra planter sat på stejle, sydvendte og kalkholdige lokaliteter i San Rocco Seno d'Elvio (Alba).

TYPE

Sød, perlende dessertvin,

DRUER

100% Moscato Bianco, hånd-høstede.

DYRKNINGSFORM

Bæredygtigt og miljøvenligt i henhold til Green Experience-certifikation.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 10.000 flasker.

FRA MOST TIL VIN

Fremstilles i lukkede temperaturstyrede tryktanke kaldet autoclaver, hvor mosten holdes tæt ved frysepunktet, for så før frigivelse at blive gæret op til omkring 5%, hvilket giver en let perlende vin med residualsødme og en skøn, frisk, druelignende karakter.

OPLEVELSEN

Unik, druesmagende vin, med attraktive, skønt sammensatte rene aromaer, let perlende og med fin friskhed, delikat sødme og en enestående drikbarhed.

ASSOCIATIONER

- Moskus, hyldebær og -blomster
- Kaprifolie, jasmin
- Pære, hvid fersken

SERVERING

- En sødmefuld aperitif
- Jordbær med fløde
- Frugtarter
- Is med bær

Serveringstemperatur: 5° C.

POTENTIALE

Nydes helt ung og så frisk som muligt.

www.albinorocca.com