



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Barbaresco DOCG Albino Rocca 2022

Albino Rocca

ALBINO ROCCA



Pris 399 kr
nr 9582601 - 750 ml

Ursprung Barbaresco Piemonte

Druvor Nebbiolo 100%

Alk. halt 14.5%

Information Nebbiolo-druvor från familjens yngsta Barbaresco-vingårdar. Ett elegant vin i en mer lättillgänglig stil med stor mångsidighet. Mångsidigt och balanserat med en tydlig ursprungskänsla.

Karaktär Elegant och nyanserad i doften med klassiska nebbiolotoner. Balanserad och frisk i smaken med rödbärig frukt tillsammans med örtiga och lätt kryddiga toner. Rent avslut med bra längd.

Vinifiering Handskördade druvor där jäsningen sker under kontrollerade former med skalkontakt för att varsamt extrahera färg, aromer och tanniner.

Lagring ca 20 månader på stora, neutrala ekfat, för att bevara druvan och ursprungets karaktär, därefter ytterligare ett par månader på flaska.

Passar till pasta med svamp eller tryffel, ljust kött, kalv, lamm eller lagrade hårdostar.

Om producenten

Albino Rocca är ett familjeföretag som varit i vinnaringen i generationer. Daniela, Monica och Paola driver idag företaget som deras farfar startade på 1960-talet då han ärvde prestigefulla områden i regionen. Här har man i decennier arbetat med modern teknik samtidigt som man har tagit tillvara på de gamla traditionerna. I vingårdarna finns Nebbiolo, Dolcetto och Barbera som används i deras Barbaresco av hög kvalitet. Numer produceras även viner på Chardonnay och Moscato.

Albino Rocca har erhållit certifieringen "The Green Experience", en certifiering dedikerad till Piemonte-viner och skapad för att förbättra produktionsmetoderna, för att bevara naturresurser och för att ta hand om det kuperade landskapet. The Green Experience främjar ekologisk hållbarhet, som syftar till att minska användningen av kemiska produkter till förmån för agronomiska och naturliga lösningar.