ALBINO ROCCA



Vitt vin

Langhe Chardonnay Da Bertü 2025

Albino Rocca

HÅLLBAR ODLING

Pris 219 kr
nr 7180201 - 750 ml

Ursprung Langhe Piemonte

Druvor Chardonnay

Alk. halt 13.5%

Jordmån Lera och kalksten

Information Vinstockarna är planterade på 200-240 meter över havet mellan åren 1994 och 2012. Cirka 9500 flaskor produceras av detta vin. Vingårdarna ligger i Barbaresco, Neive och San Rocco Seno d'Elvio (Alba).

Karaktär Ljusgul färg. I doften framträder stenfrukt och blommor. Smaken är frisk med inslag av exotisk frukt, vita blommor, citrus, mogna päron och mineralitet.

Vinifiering Vinet genomgår inte malolaktisk jäsning för att bevara de friska tonerna.

Lagring Vinet lagras på ståltank.

Passar till Servera till grillad fisk, skaldjur, vitt kött och grönsaker.

Om producenten

Albino Rocca är ett familjeföretag som varit i vinnäringen 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.