



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Barbaresco Ronchi Riserva 2019

Albino Rocca

ALBINO ROCCA



Pris 1249 kr

nr 9316501 - 750 ml

Ursprung Barbaresco Piemonte

Druvor Nebbiolo 100%

Alk. halt 14.5%

Webblansering 26 mars 2026 - 24 flaskor tillgängligt.

Information Ett vin som visar vad nebbiolo kan vara när ursprung, tid och hantverk samverkar fullt ut. Druvorna kommer från det branta och välexponerade vingårdsläget Ronchi i Barbaresco, där kalkrik jord och gamla stockar ger ett vin med både kraft och precision. I vingårdsläget Ronchi görs varje år en noggrann urvalsprocess. Endast de absolut bästa årgångarna, när vinet uppvisar särskilt fin struktur och tydlig lagringskapacitet, väljs den mest lovande delen ut. Det är först då som Barbaresco Ronchi får bära beteckningen Riserva – ett vin skapat för att utvecklas och vinna i komplexitet över tid på flaska.

Karaktär Klassiska toner av rosor, körsbär och torkade örter, kompletterad av en lätt kryddighet och en tydlig mineralitet. Smaken är strukturerad och djup, med finkorniga tanniner och en frisk syra som ger längd och balans. Som Riserva har vinet fått extra tid för mognad, vilket ger ett mer sammansatt och harmoniskt uttryck utan att förlora spänst.

Vinifiering Vinrankorna är mellan 50 och 75 år gamla. Alla druvor handsköras och sorteras noga redan i vingården. Jäsning i temperaturkontrollerade ståltankar. Lång skalkontakt för att extrahera färg, aromer och tanniner på ett balanserat sätt.

Lagring ca 24 månader på ekfat och därefter ytterligare 24 månader i flaska innan det släpps ut på marknaden.

Passar till risotto med tryffel, bräserad högrev, lamm eller lagrade hårdostar. Dekantera gärna vinet innan servering.

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.