

ALBINO ROCCA

Rött vin

Barbaresco Montersino DOCG 2023

Albino Rocca

Pris 589 kr
nr 7181601 - 750 ml

Ursprung Barbaresco

Druvor Nebbiolo 100%

Alk. halt 14.5%

Jordmån Kalk- och lerrik jordmån med tunt lager av sand.

Information Nebbiolodruvorna till det här vinet kommer från den södra delen av regionen, från en vingård som ligger drygt 300 m över havet och rankorna har en snittålder på 20 år. Totalt produceras årligen endast cirka 2700 flaskor av vinet.

Karaktär Finstämd, härligt blommig och elegant doft. Härligt fruktigt och balanserat i smaken, lång eftersmak.

Vinifiering Vinet får jäsa 2-3 veckor med skalkontakt.

Lagring Vinet har lagrats 20 månader på stora österrikiska och tyska ekfat.

Passar till Servera till krämiga pastarätter och rätter med mörkt kött och gärna tryffel för den äkta italienska känslan.

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.