



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

# Barbaresco DOCG Albino Rocca 2018

Albino Rocca

ALBINO ROCCA



Pris 339 kr  
nr AR0101 - 750 ml

**Ursprung** Barbaresco Piemonte

**Druvor** Nebbiolo 100%

**Alk. halt** 14.5%

**Jordmån** Kalkrik jordmån med sand och lera

**Information** Nebbiolodruvorna till det här vinet kommer från familjens yngsta vingårdar i Neive, Barbaresco och S. Rocco Seno d'Elvo. Totalt produceras årligen cirka 9000 flaskor av vinet.

**Karaktär** Finstämd, läcker och härlig doft. Mycket ung, läcker frukt, svarta körsbär, läder, mint och med påtagliga tanniner.

**Vinifiering** Vinet får jäsa 2-3 veckor med skalkontakt.

**Lagring** Vinet har lagrats minst 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 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.