



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Barbaresco Ovello Vigna Loreto DOCG 2017

Albino Rocca

ALBINO ROCCA



Pris 489 kr
nr AR0301 - 750 ml

Ursprung Barbaresco Piemonte

Druvor Nebbiolo 100%

Alk. halt 14.5%

Jordmån Kalkrik jordmån med lera och lite sand.

Information Nebbiolodruvorna kommer från en av Barbaescos bästa vingårdar och 45 år gamla stockar. Av det här vinet producerar man årligen 2700 flaskor.

Karaktär Ett vin med extra dimensioner. Röda körsbär, lakrits och mint. Elegant och fruktigt, relativt tanninrikt. Lång, sirlig eftersmak.

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 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.