



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Barbaresco DOCG Albino Rocca 2018

Albino Rocca

ALBINO ROCCA



Pris 339 kr
nr 9424901 - 750 ml

Ursprung Barbaresco Piemonte

Druvor Nebbiolo

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, fruktig, svarta körsbär, läder, mint och med påtagliga tanniner.

Vinifiering Vinet får jäsa 2-3 veckor med skalkkontakt.

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

Passar till Servera till krämiga pastarätter och rätter med mörkt kött, 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.