



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

ALBINO ROCCA

Barbaresco Angelo DOCG 2017

Albino Rocca



Pris 719 kr

nr 5354301 - 750 ml

Ursprung Barbaresco

Druvor Nebbiolo

Alk. halt 14.5%

Jordmån Varierad jordmån med kalksten, lera och sand.

Information "Angelo" är en speciell Barbaresco till familjen, då den producerad till minnet av pappan Angelo. Första gången de producerade vinet var 2013. Gjord på druvor från endast Nebbiolo-odlande vingårdar i Barbaresco och Rocco Seno d'Elivo.

Karaktär Vinet är generöst och robust med toner av svartvinbär, torkad frukt och plommon. En hint av färska örter, skog och lite rökighet.

Vinifiering Vinet får jäsa i vertikala ekfat, med en utdragen maceration med lock i ytterligare 50 dagar. Sedan lagras vinet 20 månader i tyska och österrikiska ekfat. Denna process ger ett traditionellt, generöst och behagligt vin.

Lagring Efter vinifieringen lagras vinet 9 månader i butelj.

Passar till Tryffel- och svamprisotto alt. polenta med lammracks.

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.