



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

ALBINO ROCCA

Barbaresco Cotta DOCG 2018

Albino Rocca

Pris 469 kr

nr 5354401 - 750 ml

Ursprung Barbaresco

Druvor Nebbiolo

Alk. halt 14.5%

Jordmån Varierad jordmån med kalksten, lera och sand.

Information Cotta är en liten vingård i kommunen Neive som köptes av familjen 1970 och anses vara en historisk plats i Barbaresco området. Vingården står på Tontorian mark vilket ger komplexa och långlivade viner. Vinrankorna här är planterade 1962 och 1996.

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 macereras i 30 dagar. Därefter lagras vinet på Stockinger fat i 2 år. Det produceras cirka 2000 flaskor om året av detta vin.

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

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.