



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Barbera d'Alba DOC 2017

PRODUCENT:	Rocche Costamagna	DRUVA:	Barbera
HEMSIDA:	www.rocchecostamagna.it	ALKOHOL:	14,5 %
OMRÅDE:	Piemonte, Italien	SOCKER:	<1,5g
JORDBRUK:	Konventionellt	SYRA:	5,5 g/l
FÖRSLUTNING:	Kork		

OM VINET

DOFT:	Fruktig doft av plommon och svarta körsbär.
SMAK:	Smaken är koncentrerad och frisk av körsbärsfrukt med en mjuk längd med inslag av mandel och kryddighet.
VINIFIERING:	Musten macererade 5 dagar i 26 grader före pressning.
LAGRING:	Vinet lagras i 12 månader på små, franska fat.

OM PRODUCENTEN

Liksom i Bourgogne har Piemonte uppdelade vingårdar med många små lotter. Rocche Costamagna har ett av de bästa lägena och vinrankorna snittar nu på över 50 år. Egendom belägen i La Morra. Det högsta odlingsläget är den berömda sluttningen "Rocche dell'Annunziata". Man har producerat vin i omgångar sedan 1841 i familjerna Costamagna och Locatellis regi. I slutet av 1960-talet återupptogs vinproduktionen av Claudia Ferraresi och hennes man Giorgio Locatelli, som planterade nya vinstockar och restaurerade det gamla vineriet. Sonen Alessandro Locatelli driver nu vineriet, nybyggt 2008, med fokus på kvalitet i varje steg av produktionen.

