



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Barbera d'Alba Rocche Delle Roche 2014

PRODUCENT:	Rocche Costamagna	DRUVA:	Barbera
HEMSIDA :	www.rocchecostamagna.it	ALKOHOL:	14,4 %
OMRÅDE:	Piemonte, Italien	SOCKER:	<1,5g
JORDBRUK:	Konventionellt	SYRA:	6,1 g
FÖRSLUTNING:	Kork		

OM VINET

DOFT:	Elegant, mörkfruktig doft med inslag av tobak och vanilj
SMAK:	Smaken är koncentrerat körsbärsfruktig och saftig med välintegrerade tanniner, frisk med ton av kakao och kryddor
VINIFIERING:	Produceras endast bra årgångar. Musten macererade en vecka i 26 grader före pressning
LAGRING:	Vinet lagras i 12 månader på franska fat och 12 månader på flaska
PASSAR TILL:	Risotto med osso buco, skaldjurspasta med tomatsås, ostar och charkuterier

OM PRODUCENTEN

Liksom i Bourgogne har Piemonte uppdelade vingårdar med många små lotter. Rocche Costamagna är en av de bästa lägena och vinrankorna snittar nu på över 50 år. Eegendom belägen i La Morra. Det högsta odlingsläget är den berömda slutningen "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.

