



Vin
Barolo DOCG



Producent
Rocche Costamagna, La Morra Piemonte



Drue
Nebbiolo



Årgang
2018



Lagring
18 mdr. på store botti



Flaskelagring
2 år



Madsammensætning
Retter med trøfler. Modne oste. Rødt kød.



Beskrivelse af producent

Rocche Costamagna er beliggende i La Morra på én af Barolos mest eftertragtede adresser. Siden 1841 er Rocche Castamagna gået i arv og ejes i dag af Alessandro Locatelli.

La Morra er notorisk kendt for at være et af de absolut vigtigste områder i Barolo kommunen. Rocche Costamagna hører til i førerfeltet af producenter med ejerskab af betydningsfulde HA på Rocche Dell'Annunziata skråningen. De forskellige Baroli laves på den traditionelle metode med lang tids lagring på store botti. Rocche Castamagna har en formidabel evne til at lave Nebbiolo, som såvel har stort lagringspotentiale, men formår at have bløde og venlige tanniner, således vinene er drikke modne allerede ved frigivelse.



Beskrivelse af vin

La Morra er notorisk kendt for at lægge vinmarker til de mest elegante Baroli. Rocche Costamagna lever til fulde op til forventningerne, og leverer en Barolo i stor harmoni med søde tanniner. Fuldt ud drikkeklar fra frigivelse, og en vin der allerede fremstår på toppen, om end den sikkert vil holde sig der til mindst 2030.

Klassiske noter af lakrids, lyse bær og blomster i både næse og mund. En ukompliceret men stadig nuanceret Barolo. Itning på karaffel inden servering er ikke et krav, men vil gøre godt. Serveres ved 14-15 grader.

<https://www.rocchecostamagna.it/en/>
<https://www.rocchecostamagna.it/en/wines/barolo>

