

**Vin**

Barolo DOCG Rocche Dell'Annunziata

**Producent**

Rocche Costamagna, La Morra Piemonte

**Drue**

Nebbiolo

**Årgang**

2018

**Lagring**

18 mdr. på store botti

**Flaskelagring**

2 år

**Madsammensætning**

Rødt kød, modne oste og retter med trøfler generelt.

**Beskrivelse af producent**

Rocche Costamagna er beliggende i La Morra på én af Barolos mest eftertragtede adresser. Siden 1841 er Rocche Costamagna 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 Costamagna 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**

Øverste hylde i Barolo, intet mindre. Rocche Dell'Annunziata er ganske enkelt en top 3 mark i La Morra og indbegrebet af stor og elegant Barolo. La Morra området er verdensberømt for at have de mest elegante vine i Barolo, og kompleksiteten i Rocche Dell'Annunziata er second to none.

Dyb næse med et lag af nuancer inviterer straks til at smage på herlighederne. I munden leverer Rocche Dell'Annunziata stort. Sød lakrids, lyse bær, krydderier med især Rosmarin og hvid peber.

Vin fra øverste hylde fortjener at blive lavet af dygtige producenter, og det er i allerhøjeste grad tilfældet hos Rocche Costamagna. Tanninerne er selv lige efter frigivelse venlige, og selvom vinen hekt sikker vinder med lidt iltning, så fremstår den drikkeklar. Vi anbefaler at ilte den 30-60 minutter inden servering ved 14 grader i store glas.

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

<https://www.rocchecostamagna.it/en/wines/barolo-rocche-dell-annunziata>

