





Rocca

Antica Masseria Colleone

Negroamaro Salento IGT

I 1880 grundlagde Francesco Rocca firmaet Vinicola Rocca. Firmaet har lige siden været en del af vinindustrien i Italien. Selskabet, der stadig ejes af familien Rocca, hedder i dag helt korrekt Angelo Rocca & Figli. I begyndelsen handlede Rocca kun med partivarer, men senere udvidede man med to vinerier med tilhørende landjord, så man nu også selv producerer vin. Udover de to vinerier råder Rocca over et topmoderne tappeanlæg og lager i Agrate Brianza, der er beliggende i Lombardiet, hvorfra man også distribuerer vinene. Det er noget af det mest prestigefyldte byggeri indenfor vinbranchen, som er bygget udelukkende i marmor og granit og består af kældre, som sikrer den optimale lagring af vin i både fade og tanke.

Denne vin fra Rocca er produceret af 100% Negroamaro-druer fra området Salento, som er beliggende i Puglia-regionen i den sydlige del af Italien.

Det er en flot vin med intens dybrød farve, delikat og kompleks frugtduft med et strejf af vanilje, fyldig, rund og silkeblød smag, blide tanniner samt en lang og behagelig eftersmag.

Denne velafbalancerede vin er særdeles velegnet til grillet kød, vildt, lam samt diverse oste.

Den kan med velbehag drikkes nu og de næste par år.

Producent:	Rocca
Land:	Italien
Region:	Puglia
Type:	Rødvin
Druer:	100% Negroamaro
Restsukker:	7.5 g/l
Volumen:	75 cl
Kolli:	6