





Rocca

Antica Masseria Colleone Nero di Troia Puglia 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% Nero di Troia-druer fra området Salento, som er beliggende i Puglia-regionen på Italiens "hæl" i den sydlige del af Italien.

Det er en utrolig flot vin med intens rød farve samt kompleks og delikat frugtduft med noter af underskov og krydderier. Smagen er elegant og fyldig med noter af modne frugter efterfulgt af en lang og behagelig eftersmag.

Denne harmoniske og velafbalancerede vin er særdeles velegnet til lam, svinekød, grillet kød, pasta- og risretter samt de fleste oste.

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

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