ALBINO ROCCA®

LE RADICI NEL BARBARESCO

L'Azienda Agricola Albino Rocca è il frutto del lavoro di quattro generazioni: prima il bisnonno Giacomo, poi nonno Albino e nostro padre Angelo Rocca e, infine, noi. Ogni generazione ha contribuito a costruire l'odierna realtà. E all'orizzonte si profila la quinta generazione. La nostra è stata una ricerca continua orientata alla qualità e ha trovato e mantenuto nel tempo la purezza, l'espressività e l'eleganza del legame profondo con il Barbaresco e il suo mondo. Ogni giorno camminiamo verso il progresso, ma le nostre radici sono ben salde nella tradizione e nel territorio.

The Albino Rocca farm is the fruit of hard work of four generations: first our great-grandfather Giacomo, then our grandfather Albino, our father Angelo Rocca, and finally, us. Every generation has contributed to building today's reality. While the fifth generation is on the horizon, ours has been a continuous research oriented towards quality and has found and maintained over time the purity, expression, and elegance of the deep bond with Barbaresco and its world. Everyday we work towards progress, but our roots are firmly planted in our tradition and territory.

Lo stile e l'identità dei nostri vini nascono nei vigneti, situate nelle zone più vocate dell'area del Barbaresco Docg. Qui – oltre al Nebbiolo – coltiviamo Barbera, Dolcetto, Cortese, Chardonnay e Moscato. Al nostro fianco c'è l'aiuto prezioso di Carlo Castellengo, il marito di Paola e l'allievo prediletto di papà Angelo. Il lavoro accurato nel vigneto fa crescere con ostinazione ogni vitigno e ogni vigna. In cantina, le botti di rovere e il fascino delle bottiglie accompagnano i Barbaresco Docg e gli altri vini Albino Rocca verso la piena armonia.

Daniela, Monica and Paola Rocca

The style and identity of our wines are born in the vineyards, located in the most suitable parcels of the Barbaresco DOCG area. Here, in addition to Nebbiolo, we grow Barbera, Dolcetto, Cortese, Chardonnay, and Moscato. By our side is the precious help of Carlo Castellengo, Paola's husband and Angelo's favorite pupil. The careful work in the vineyards makes each vine and each vineyard grow with integrity. In the cellar, the oak casks and the charm of the bottles accompany the Barbaresco DOCG and the other Albino Rocca wines towards full harmony.

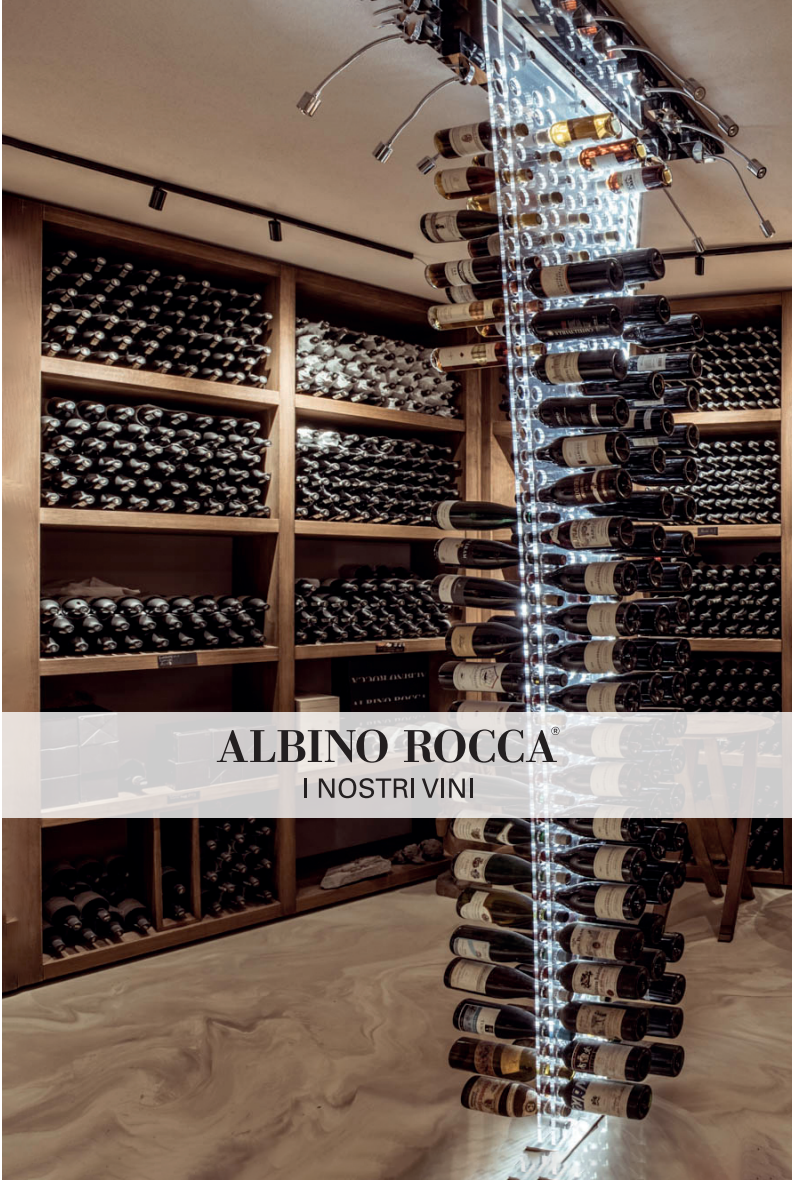
Daniela, Monica and Paola Rocca

I PRINCIPALI DATI AZIENDALI

L'attività di vinificazione è iniziata negli anni '50 del Novecento, ma ci sono precedenti esperienze di viticoltura a cominciare dal secolo diciannovesimo.
La superficie vitata aziendale è di quasi 18 ettari, suddivisi tra vari vitigni coltivati: prima di tutto Nebbiolo, poi Barbera, Dolcetto, Cortese, Moscato e Chardonnay.
A proposito del Nebbiolo da Barbaresco, l'azienda Albino Rocca lo coltiva in tre su quattro dei paesi della zona di origine: Barbaresco, Neive e San Rocco Seno d'Elvio (Alba).
La produzione media annuale è di circa 100.000 bottiglie.

THE START OF OUR FAMILY FARM

The winemaking activities started in the 1950's, but there were previous experiences of viticulture starting from the nineteenth century. The family's vineyard area is almost 18 hectares, located in three out of the four productive communes; Barbaresco, Neive, and San Rocco Seno d'Elvio (Alba) as well as various cultivated vines: first of all Nebbiolo, then Barbera, Dolcetto, Cortese, Moscato, and Chardonnay. The average annual production is around 100,000 bottles.



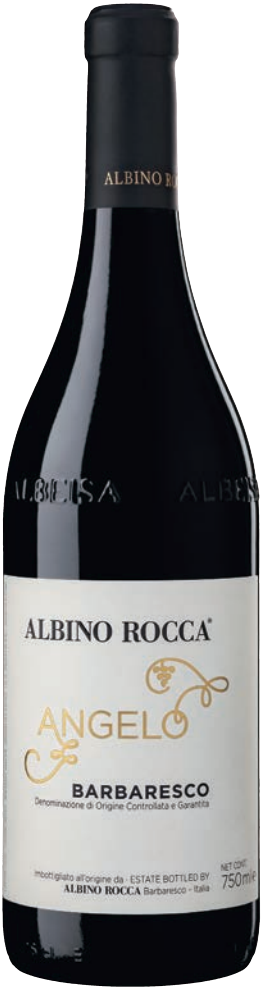
ALBINO ROCCA®

I NOSTRI VINI

DEDICATO A NOSTRO PADRE

"Angelo" è un Barbaresco particolare, che dall'annata 2013 abbiamo dedicato alla memoria di nostro papà Angelo. L'assemblaggio di uve prodotte nelle tante vigne di Nebbiolo coltivate a Barbaresco e San Rocco Seno d'Elvio e la vinificazione a cappello sommerso in un tino di rovere con una lunga macerazione generano un vino dallo stile tradizionale, ricco e gradevole.

"Angelo" is a Barbaresco with particularity. Since the 2013 vintage we have dedicated to the memory of our father Angelo. The assembly of grapes produced from the many Nebbiolo vineyards cultivated in the area of Barbaresco and San Rocco Seno d'Elvio and the submerged cap vinification in an oak vat with a long maceration generate a wine with traditional, rich and a pleasant style.



BARBARESCO DOCG ANGELO

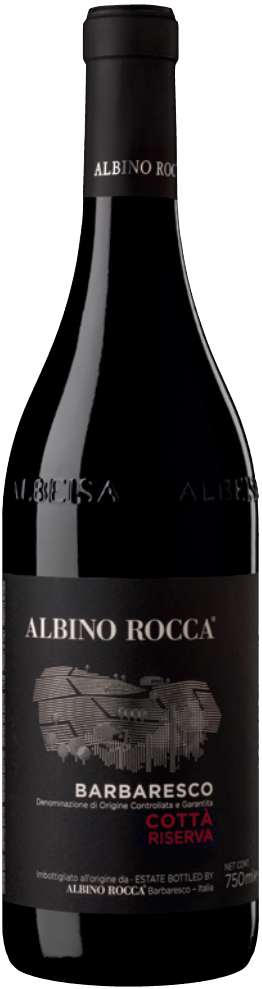
Area di origine: Vigne di Nebbiolo tra Ronchi e Ovello di Barbaresco e Montersino di San Rocco Seno d'Elvio (Alba)
Esposizione: da sud-est fino a sud-ovest
Vitigno: Nebbiolo 100%
Maturazione: circa 20 mesi in botti di rovere
Affinamento: 9 mesi circa in bottiglia

Area of origin: Nebbiolo vineyards between Ronchi and Ovello in Barbaresco and Montersino in San Rocco Seno d'Elvio (Alba)
Exposure: from south-east to south-west
Grape variety: Nebbiolo 100%
Maturation: about 20 months in oak cask
Refinement: about 9 months in the bottle

BARBARESCO DOCG
RONCHI RISERVA

Area di origine: la Menzione "Ronchi" nel comune di Barbaresco
Esposizione: da est a sud-est
Vitigno: Nebbiolo 100%
Anno di impianto: tra il 1950 e il 1980
Maturazione: circa 24 mesi in botti di rovere
Affinamento: circa 24 mesi in bottiglia

Area of origin: the geographic mention "Ronchi" in the municipality of Barbaresco
Exposure: from east to south-east
Grape variety: Nebbiolo 100%
Year of planting: between 1950 and 1980
Maturation: about 24 months in oak casks
Refinement: about 24 months in bottle



BARBARESCO DOCG COTTÀ RISERVA

Area di origine: la Menzione "Cottà" in comune di Neive
Esposizione: sud-ovest
Vitigno: Nebbiolo 100%
Anno d'impianto: tra il 1962 e il 1996
Maturazione: circa 24 mesi in botti di rovere
Affinamento: circa 24 mesi in bottiglia

Area of origin: the geographic mention "Cottà" in the municipality of Neive
Exposure: south-west
Grape variety: Nebbiolo 100%
Year of planting: between 1962 and 1996
Maturation: about 24 months in oak casks
Refinement: about 24 months in bottle

BARBARESCO DOCG RONCHI

Area di origine: la Menzione "Ronchi" in comune di Barbaresco
Esposizione: da est a sud-est
Terreno: marnoso, con prevalenza di calcare e sottili venature di argilla e sabbia
Vitigno: Nebbiolo 100%
Anno d'impianto: tra il 1950 e il 2004
Maturazione: circa 20 mesi in botti di rovere
Affinamento: circa 6 mesi in bottiglia

Area of origin: the geographic mention "Ronchi" in the municipality of Barbaresco
Exposure: from east to south-east
Soil: marly, with a prevalence of limestone and thin veins of clay and sand
Grape variety: Nebbiolo 100%
Year of planting: between 1950 and 2004
Maturation: about 20 months in oak casks
Refinement: about 6 months in bottle

BARBARESCO DOCG OVELLO VIGNA LORETO

Area di origine: la singola vigna Loreto, nella Menzione Ovello, in comune di Barbaresco
Esposizione: sud-ovest
Terreno: marnoso, con prevalenza di calcare e argilla e sottili infiltrazioni sabbiose
Vitigno: Nebbiolo 100%
Anno d'impianto: il 1970 e il 2011
Maturazione: circa 20 mesi in botti di rovere
Affinamento: alcuni mesi in bottiglia

Area of origin: a small parcel within the geographic mention of Ovello in the municipality of Barbaresco
Exposure: south-west
Soil: marly, with a prevalence of limestone and clay and fine sandy infiltrations
Grape variety: Nebbiolo 100%
Year of planting: 1970 and 2011
Maturation: about 20 months in oak casks
Refinement: a few months in the bottle

BARBARESCO DOCG COTTÀ

Area di origine: la Menzione "Cottà" in comune di Neive
Esposizione: sud-ovest
Terreno: marnoso, con prevalenza di calcare e leggere dotazioni di argilla e sabbia
Vitigno: Nebbiolo 100%
Anno d'impianto: tra il 1962 e il 1996
Maturazione: circa 20 mesi in botti di rovere
Affinamento: alcuni mesi in bottiglia

Area of origin: the geographic mention Cottà in the municipality of Neive
Exposure: south-west
Soil: marly, with a prevalence of limestone and light amounts of clay and sand
Grape variety: Nebbiolo 100%
Year of planting: between 1962 and 1996
Maturation: about 20 months in oak casks
Refinement: a few months in the bottle

BARBARESCO DOCG MONTERSINO

Area di origine: la Menzione "Montersino" in San Rocco Seno d'Elvio (Alba)
Esposizione: sud-ovest
Terreno: marnoso, con prevalenza di calcare e sabbia. Particolarmente antico
Vitigno: Nebbiolo 100%
Anno d'impianto: 1999
Maturazione: circa 20 mesi in botti di rovere
Affinamento: alcuni mesi in bottiglia

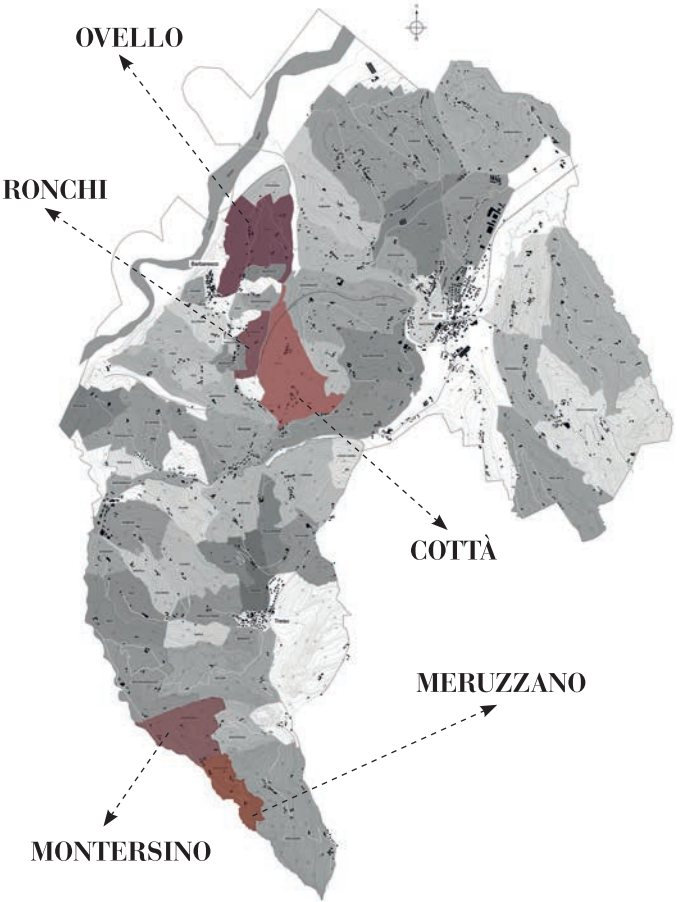
Area of origin: the geographic mention Montersino in San Rocco Seno d'Elvio (Alba)
Exposure: south-west
Soil: marly, with prevalence of limestone and sand
Grape variety: Nebbiolo 100%
Year of planting: 1999
Maturation: about 20 months in oak casks
Refinement: a few months in the bottle

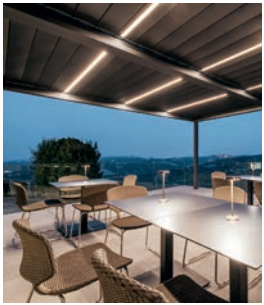
BARBARESCO DOCG

Area di origine: i vigneti di Nebbiolo più giovani coltivati a Barbaresco e Neive e la Menzione Meruzzano in San Rocco Seno d'Elvio (Alba)
Esposizione: da sud-est fino a sud-ovest
Terreno: marnoso e calcareo, con presenza più o meno accentuata di argilla e sabbia
Vitigno: Nebbiolo 100%
Maturazione: circa 20 mesi in botti di rovere
Affinamento: alcuni mesi in bottiglia

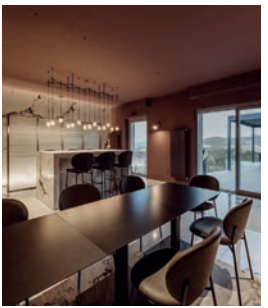
Area of origin: the younger Nebbiolo vineyards cultivated within Barbaresco, Neive, and the geographic mention in Meruzzano in San Rocco Seno d'Elvio (Alba)
Exposure: from south-east to south-west
Soil: marly and calcareous, with a more of less marked presence of clay and sand
Grape variety: Nebbiolo 100%
Maturation: about 20 months in oak casks
Refinement: a few months in the bottle

LE NOSTRE MENZIONI





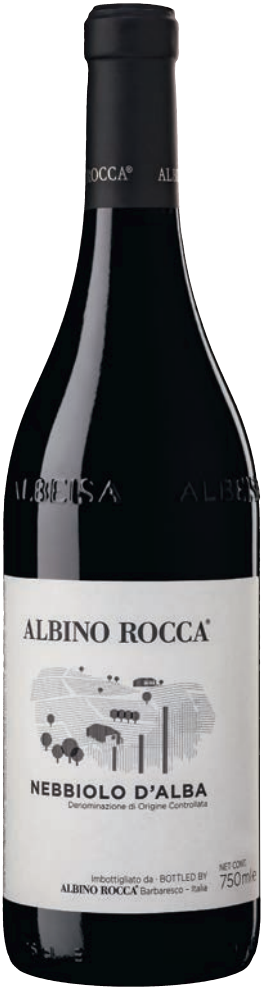
ALFIERO OCCA



NEBBIOLO D'ALBA DOC

Area di origine: le colline più occidentali di San Rocco Seno d'Elvio (Alba)
Esposizione: Est
Terreno: marnoso, con prevalenza di calcare e sottile presenza di sabbia
Vitigno: Nebbiolo 100%
Anno d'impianto: tra il 1968 e il 2012
Maturazione: circa 8 mesi in botti di rovere
Affinamento: circa 4 mesi in bottiglia

Area of origin: The westernmost hills of San Rocco Seno d'Elvio (Alba)
Exposure: East
Soil: Marly, with a prevalence of limestone and veins of sand
Grape variety: Nebbiolo 100%
Year of planting: between 1968 and 2012
Maturation: about 8 months in oak casks
Refinement: about 4 months in the bottle



LANGHE DOC NEBBIOLO "ROSSO DI ROCCA"

Area di origine: le colline di Castagnito e Magliano Alfieri e in piccola parte quelle di Barbaresco
Esposizione: da est a ovest a Castagnito e Magliano Alfieri ed est a Barbaresco
Terreno: marnoso, dove il calcare è frammisto a sabbia
Vitigno: prevalenza di Nebbiolo con una minima percentuale di Cabernet franc
Anno d'impianto: tra il 1967 e il 2002
Maturazione: alcuni mesi di maturazione in contenitori di acciaio

Area of origin: the hills of Castagnito and Magliano Alfieri, with a small extend of Barbaresco
Exposure: from east to west in Castagnito and Magliano Alfieri, east in Barbaresco
Soil: marly, and limestone mixed with sand
Grape variety: the major part Nebbiolo and a minimum percentage of Cabernet Franc
Year of planting: between 1967 and 2002
Maturation: a few months in steel tanks

BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE "GEPIN"

Area di origine: le colline di Barbaresco e Neive
Esposizione: da est a sud-ovest
Terreno: marnoso, con prevalenza di calcare
Vitigno: Barbera 100%
Anno d'impianto: tra il 1950 e il 1974
Maturazione: circa 12 mesi in botti di rovere
Affinamento: alcuni mesi in bottiglia

Area of origin: the hills of Barbaresco and Neive
Exposure: from east to south-west
Soil: marly, with a prevalence of limestone
Grape variety: Barbera 100%
Year of planting: between 1950 and 1974
Maturation: about 12 months in oak casks
Refinement: a few months in bottle

BARBERA D'ALBA DOC

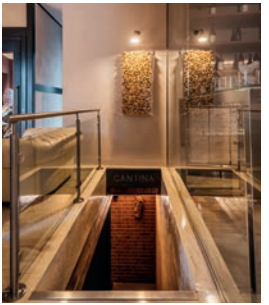
Area di origine: le colline di Barbaresco, San Rocco Seno d'Elvio e Castagnito
Esposizione: da sud-est a sud-ovest
Terreno: marnoso, con calcare in prevalenza e buona presenza di sabbia
Vitigno: Barbera 100%
Anno d'impianto: il 2004 e il 2019
Maturazione: alcuni mesi di maturazione in contenitori di acciaio

Area of origin: the hills of Barbaresco, San Rocco Seno d'Elvio and Castagnito
Exposure: from south-east to south-west
Soil: marly, with a majority of limestone and a good presence of sand
Grape variety: Barbera 100%
Year of planting: 2004 and 2019
Maturation: a few months in steel tanks

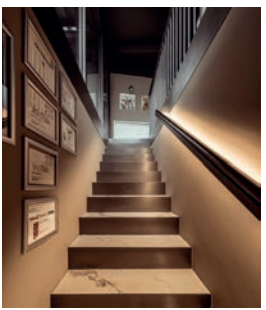
DOLCETTO D'ALBA DOC

Area di origine: le colline di Barbaresco e San Rocco Seno d'Elvio (Alba)
Esposizione: da est a sud-ovest
Terreno: marnoso, con prevalenza di calcare e sottile presenza di sabbia
Vitigno: Dolcetto 100%
Anno d'impianto: tra il 1960 e il 1978
Maturazione: alcuni mesi di maturazione in contenitori di acciaio

Area of origin: the hills of Barbaresco and San Rocco Seno d'Elvio (Alba)
Exposure: from east to south-west
Soil: marly, with a prevalence of limestone with thin veins of sand
Grape variety: Dolcetto 100%
Year of planting: between 1960 and 1978
Maturation: a few months in steel tanks


CANTINA

STORAGE



LANGHE DOC CHARDONNAY "DA BERTÜ"

Area di origine: le colline di Barbaresco, Neive e Castagnito
Esposizione: da nord-est a est
Terreno: marnoso, con prevalenza di calcare e sottile presenza di sabbia
Vitigno: Chardonnay 100%
Anno d'impianto: tra il 1994 e il 2019
Maturazione: alcuni mesi di maturazione in contenitori di acciaio

Area of origin: the hills of Barbaresco, Neive, and Castagnito
Exposure: from north-east to east
Soil: marly, with a majority of limestone and veins of sand
Grape variety: Chardonnay 100%
Year of planting: between 1994 and 2019
Maturation: a few months in steel tanks

PIEMONTE DOC CORTESE "LA ROCCA"

Area di origine: le colline di Barbaresco e San Rocco Seno d'Elvio (Alba)
Esposizione: da est a ovest
Terreno: marnoso, con prevalenza di calcare e sottile presenza di sabbia
Vitigno: Cortese 100%
Anno d'impianto: tra il 1980 e il 2014
Maturazione: circa 10 mesi in barriques francesi da 225 litri, dove avviene anche parte della fermentazione
Affinamento: circa 10 mesi in bottiglia

Area of origin: the hills of Barbaresco and San Rocco Seno d'Elvio (Alba)
Exposure: from east to west
Soil: marly, with a majority of limestone and veins of sand
Grape variety: Cortese 100%
Year of planting: between 1980 and 2014
Maturation: about 10 months in 225 liter French barriques, where part of the fermentation takes place
Refinement: about 10 months in the bottle

MOSCATO D'ASTI DOCG

Area di origine: le colline di San Rocco Seno d'Elvio (Alba)
Esposizione: da sud-est a sud-ovest
Terreno: marnoso, con prevalenza di calcare e presenza di sabbia
Vitigno: Moscato 100%
Anno d'impianto: tra il 1950 e il 2012

Area of origin: the hills of San Rocco Seno d'Elvio (Alba)
Exposure: south-east to south-west
Soil: marly, with a prevalence of limestone and some sand
Grape variety: Moscato 100%
Year of planting: between 1950 and 2012

GRAPPA DI NEBBIOLO DA BARBARESCO

Origine: le vinacce fresche derivanti dalle fermentazioni per la produzione dei Barbaresco Docg
Sistema di distillazione: alambicco in rame di tipo discontinuo a bagnomaria
Maturazione: circa un anno in piccole botti di rovere francese
Affinamento: alcuni mesi in bottiglia
Caratteri: colore giallo paglierino di bella tonalità, nitido e brillante; profumo etereo con note che ricordano l'uva di origine; sapore secco, caldo e avvolgente.

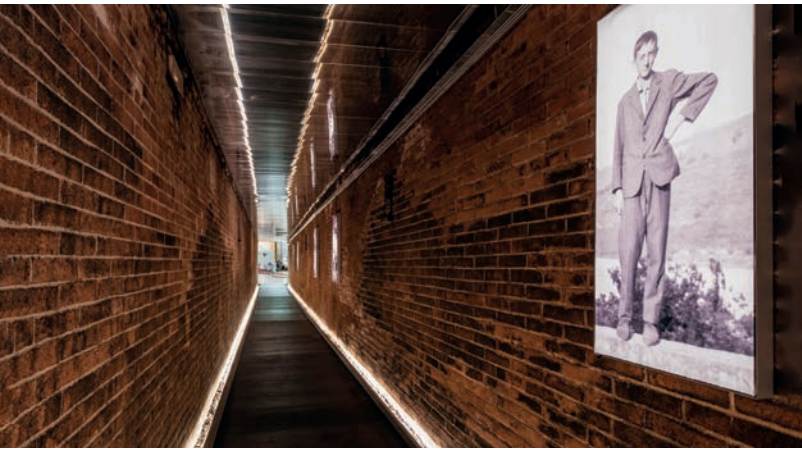
Area of origin: the fresh pomace deriving from the fermentation of Barbaresco DOCG, undergoes distillation in a pot still.
Maturation: about one year in small French oak barrels
Refinement: a few months in bottle
Characteristics: a beautiful shade of straw yellow color, clear and bright, ethereal scent with notes reminiscent of the original grape, dry warm and enveloping flavor.

La nostra azienda rispetta il disciplinare "The Green Experience" protocollo di viticultura ripensata e sostenibile per la tutela di ambiente e salute, per favorire la biodiversità e per la bellezza del paesaggio.

We respect the "The Green Experience" guidelines for a reconsidered and sustainable viticulture, to protect environment and health to encourage biodiversity and to take care of the landscape.

www.thegreenexperience.it

NOTE DI DEGUSTAZIONE



Un papà chiamato Angelo

Angelo era nostro padre. Già in questa foto da ragazzino i suoi occhi guardavano lontano. Poi, nel tempo, ha tradotto la voglia di fare nei caratteri dei vini, partendo dalle conoscenze acquisite e accompagnandole verso nuovi orizzonti. Ha creato tanti Barbaresco solidi ed eleganti, capaci di confrontarsi con le tavole del mondo intero.

Our dad named Angelo

Angelo was our father. Already in this photo as a kid his eye looked further. Then, over time, he translated his desire into the characteristics of the wines, starting from acquired knowledge that he accompanied towards new horizons. He has created many solid and elegant Barbaresco, capable of standing up amongst the worlds greatest winemakers.