

TENUTA ROCCA BAROLO

PIEMONTE COMUNA: MONFORTE D'ALBA · ITÁLIA

ORGÂNICO



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Tenuta Rocca

REGIÃO

Piemonte COMUNA: Monforte d'Alba

DENOMINAÇÃO

DOCG

UVAS

Nebbiolo

SAFRA

2018

TEOR
ALCOÓLICO
15%

SERVIÇO
14 – 16 °C

HARMONIZAÇÃO

carnes vermelhas assadas e de
caça, queijos maduros

PREMIAÇÃO

93 James Suckling, 2018
93 Robert Parker, 2019
91 James Suckling, 2019
90 Wine Enthusiast, 2020

VINIFICAÇÃO

No coração da montanhosa área de Langhe, na comuna de Monforte d'Alba, está Tenuta Rocca, cultivando cuidadosamente quinze hectares das melhores vinhas para elaborar grandes vinhos.

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente
- ◆ fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável a temperatura controlada
- ◆ fermentação maloláctica
- ◆ passa por um estágio de dois anos em carvalho e mais dez meses evoluindo na garrafa antes de ser lançado ao mercado
- ◆ o vinho não é filtrado

NOTAS DE PROVA

Cor. vermelho granada com reflexos alaranjados

Aroma. um Barolo aristocrático, oferece uma gama de aromas que remetem a violeta, cereja, especiarias (canela, cravo), baunilha e couro

Sabor. no paladar é generoso, robusto e adequadamente tânico. Mostra um ótimo equilíbrio, com um final intenso e persistente caracterizado por sensações frutadas e especiadas. Ostenta grande elegância, com destaque para a suavidade e qualidade acariciante do paladar.