

TENUTA ROCCA DOLCETTO D'ALBA

PIEMONTE · ITÁLIA



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
- ◆ estabilização e engarrafamento

NOTAS DE PROVA

Cor. rubi brilhante

Aroma. cheio de fruta, tipo cassis e framboesa, e com bom frescor

Sabor. na boca é um vinho equilibrado, com boa estrutura de taninos e um final com nuances de amêndoas; CATEGORIA: Vinho TIPO: Tinto PRODUTOR: Tenuta Rocca PRODUTO: Tenuta Rocca Dolcetto D'Alba PAÍS: Itália REGIÃO: Piemonte CLASSIFICAÇÃO: DOC UVAS: Dolcetto SAFRA: 2022 Apesar de secundária, a variedade Dolcetto também origina deliciosos vinhos no Piemonte. Sem passagem por carvalho, é a pura expressão da Dolcetto. TEOR ALCOÓLICO: 13% SERVIÇO: 14 – 16°C HARMONIZAÇÃO: carnes, massas, pizzas, vegetais grelhados são uma ótima opção para acompanhar esse Dolcetto. PONTUAÇÃO: 91 Wine Enthusiast, 2022 89 James Suckling, 2022 ORGÂNICO