

TENUTA ROCCA LANGHE

PIEMONTE · ITÁLIA

Elaborado apenas em safras excepcionais, é um vinho soberbo. PRODUÇÃO: 5.400 garrafas ORGÂNICO



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Tenuta Rocca

REGIÃO

Piemonte

DENOMINAÇÃO

DOC

UVAS

Chardonnay

SAFRA

2018

TEOR
ALCOÓLICO

13,5%

SERVIÇO

10 °C

HARMONIZAÇÃO

carnes brancas, peixes, frutos
do mar

PREMIAÇÃO

92 James Suckling, 2018

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
- ◆ decantação por 24 horas
- ◆ a fermentação alcoólica teve início em tanques de aço inoxidável a temperatura controlada e foi finalizada em barricas de carvalho onde permaneceu por seis meses com battonage semanal
- ◆ estabilização e engarrafamento

NOTAS DE PROVA

Cor. amarelo palha, brilhante

Aroma. é muito intenso, rico em notas frutadas, amanteigadas e toques de avelã

Sabor. harmonioso, fresco, com um final agradavelmente saboroso e persistente. Um vinho complexo e encorpado, sem perder a exuberância da fruta.