

TENUTA ROCCA LANGHE NEBBIOLO

PIEMONTE · ITÁLIA

Sinônimo da elegância da Nebbiolo no Piemonte, é uma expressão muito fresca e brilhante desta poderosa variedade. ORGÂNICO



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Tenuta Rocca

REGIÃO

Piemonte

DENOMINAÇÃO

DOC

UVAS

Nebbiolo

SAFRA

2022

TEOR
ALCOÓLICO
14,5%

SERVIÇO
14 – 16 °C

HARMONIZAÇÃO

harmoniza-se muito bem com aves de caça, pato, cozidos ao molho de vinho, embutidos, queijos curados

PREMIAÇÃO

90 Robert Parker, 2021

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 6 a 8 meses em carvalho

NOTAS DE PROVA

Cor. rubi brilhante

Aroma. mostra um nariz delicado, com notas frutadas e florais

Sabor. sinônimo da elegância da Nebbiolo no Piemonte, é uma expressão muito fresca e brilhante desta poderosa variedade. A textura tânica é macia, sustentada por uma agradável acidez