

ALBINO ROCCA BARBARESCO D.O.C.G.

2021

PIEMONTE



SOBRE ESTE VINHO

Este Barbaresco vem de diferentes parcelas de uvas nebbiolo provenientes dos vinhedos Barbaresco mais jovens da família. É produzido com carácter elegante proporcionando um vinho com mais elegância e ao mesmo tempo muita versatilidade para o consumidor.

NOTAS DE PROVA

A safra 2021 de Albino Rocca Barbaresco revela um sedutor buquê de cerejas vermelhas, morangos silvestres e ameixas pretas, acompanhados de notas florais de rosas e violetas. Notas sutis de erva-doce, especiarias doces e tons terrosos acrescentam complexidade ao perfil aromático.

VINIFICAÇÃO

20 meses em carvalho alemão e austríaco

PRODUTOR

Albino Rocca

PAÍS

Itália

REGIÃO

Barbaresco, Neive e San Rocco Seno d'Elvio (Alba)

CLASSIFICAÇÃO

DOCG

ENVELHECIMENTO

20 meses em carvalho alemão e austríaco

TIPO DE SOLO

marga, com predominância de calcário e finos veios de argila e areia

TEOR ALCOÓLICO

14,5

COLHEITA

2021

VARIEDADES DE UVA

nebbiolo

COR

tinto

ESTILO

tranquilo

AROMAS

cerejas vermelhas, morangos silvestres e ameixas pretas, acompanhados de notas florais de rosas e violetas. Notas sutis de erva-doce, especiarias doces e tons terrosos

HARMONIZAÇÕES

cordeiro, queijos maturados, molhos a base de cogumelos

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)

16 a 18 graus, decantar

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 8032539432542