



Barbaresco DOCG - 2016

Produtor: Bruno Rocca

Elaborado por uma das lendas da denominação de Barbaresco, Bruno Rocca cria este grande piemontês, equilibrado e longo. É um vinho complexo e elegante, graças ao trabalho incansável de Bruno Rocca para alcançar o melhor resultado a partir de seus vinhedos em Barbaresco, além de seu afinamento em carvalho francês durante 18 meses. Um baita Barbaresco! Vinhão!!

Terroir

País: Itália

Região: Piemonte

Uva: Nebbiolo

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14,5%

Amadurecimento: 18 meses em barricas de carvalho francês.

Por Murilo Azevedo

Visual: Granada intenso.

Gustativo: Encorpado, envolvente e elegante, com taninos sedosos e ótimo frescor. Seu final de boca é agradável, destacando-se por bom equilíbrio entre fruta e carvalho.

Olfativo: Frutas vermelhas e pretas maduras, como amoras, ameixas e cerejas, notas de flores secas, como violetas e rosas, mescladas com toques terrosos, de especiarias e defumados.

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas e assadas com molhos de média intensidade, ensopados, ossobuco com polenta cremosa, massas com molhos encorpados e queijos de massa dura.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º Decantar 1 hora

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou + 10 anos

Produtor

Desde que assumiu o comando dessa tradicional vinícola familiar, em 1978, Bruno Rocca se empenhou com afinco para posicioná-la entre as mais importantes da região. Hoje a casa conta com oito hectares de vinhas, sendo cinco deles no coração do majestoso Cru Rabajà. Seus vinhos vêm recebendo notas altas em diversos guias conceituados, por sua elegância, plenitude e notável longevidade. Barbaresco do Bruno Rocca é um clássico! Um ícone!