



Ícones



Barolo DOCG 2011 Rocche Costamagna

Um Barolo da era moderna, macerado por duas semanas e vinificado com controle de temperatura. Depois é envelhecido em carvalho esloveno. Apresenta os aromas típicos da Nebbiolo, como cerejas, tons terrosos e violeta. Fresco, equilibrado e elegante, pode ser apreciado jovem! Excelente!!

Ficha Técnica

Conteúdo	750ml	Tipo	Tinto
----------	-------	------	-------

Terroir

País	Itália
Região	Piemonte
Produtor	Rocche Costamagna
Safrá	2011

Elaboração

Uva	100% Nebbiolo
Teor Alcoólico	14,4%
Amadurecimento	24 meses em barricas de carvalho esloveno + 12 meses em garrafa

Por Murilo Azevedo

Visual	Rubi claro brilhante
Olfativo	Notas de frutas vermelhas, couro, tabaco, terra e violeta
Gustativo	Um vinho estruturado, complexo, elegante, persistente e muito equilibrado. Um Barolo moderno para ser apreciado jovem
Harmonização	Massas ao funghi, risoto com trufas, Vitela, Cabrito à Toscana

Serviço

Temperatura de Serviço	14/16°
Estimativa de Guarda	Pronto ou +10 anos

Do Produtor

Em 1841 Luigi Costamagna, filho do fundador Francesco Antonio Costamagna, recebeu a licença para comercializar seus vinhos produzidos em La Morra. Quando Francesco morreu, seu outro filho Riccardo, assumiu o negócio com a ajuda de sua esposa, Maddalena. A produção passou de geração em geração, mas somente no final dos anos sessenta (1960), a sobrinha de Maddalena, Claudia Ferraresi e seu marido Giorgio Locatelli retomaram o negócio, plantaram novos vinhedos e modernizaram a antiga vinícola. Desde meados da década de oitenta o filho do casal, Alessandro Locatelli gerencia a vinícola com a ajuda do agrônomo Gian Piero Romana e o enólogo Giuseppe Caviola.