



ícones

Degusta



## 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

**Safra** 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.