

PREMIUM

BROVIA ROCHE DEI BROVIA BAROLO DOCG

Tinto



SAFRA 2003

UVAS

100% Nebbiolo

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar pelo menos 3

anos.

 Madeira moderada.

PAÍS

IT

REGIÃO

Piemonte

PRODUTOR

Brovia - Orgânico

TEOR ALCOÓLICO

14,5%

DEGUSTAÇÃO

Aromas equilibrados, com notas florais e frutadas de morangos, ameixas, cerejas, além de menta e toques balsâmicos. Um vinho extremamente fino e elegante, proveniente de um dos grandes vinhedos de Castiglione Faletto.

TERROIR

Roche, Castiglione Faletto. Altitude 350 m, exposição sul-leste; solo argilo calcário, com presença de areia. Vinhas plantadas em 1966 (1,5 ha).

ELABORAÇÃO

Uvas colhidas manualmente. Fermentação/maceração em tanques de concreto, com temperatura controlada a 28-30 °C, durante 20-25 dias. Afinamento em tonéis de 30/40 hl, de carvalho francês e esloveno, durante cerca de 3 anos. Após o envelhecimento, o vinho é engarrafado sem filtração. A cave de maturação tem temperatura e umidade constantes, sem incidência de luz externa. Produção de 5.000/5.500 garrafas.

HARMONIZAÇÃO

Ótima opção para pratos à base de carnes e para acompanhar queijos maduros.