

## Brovia Rocche dei Brovia Barolo DOCG 2003

Tinto



### PAÍS

Itália

### REGIÃO

Piemonte

### PRODUTOR

Brovia

### 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 Falletto.

### TERROIR

Roche, Castiglione Falletto. 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.

### UVAS

100% Nebbiolo

### CARACTERÍSTICAS

- E** Encorpado
- Guardar pelo menos 3 anos
- Madeira moderada