

AZIENDA AGRICOLA



MARCHESI INCISA  
DELLA ROCCHETTA

## DALLALTO BAROLO DOCG

PAÍS ITÁLIA

REGIÃO PIEMONTE

SUBREGIÃO BAROLO

TINTO | SAFRA 2015

O casamento da Nebbiolo firme e austera de Serralunga d'Alba com a Nebbiolo da elegante e redonda de Verduna resulta em um Barolo completo, sem arestas ou excessos de modernidade. Possui estrutura, nervo e camadas de aromas para evoluir por décadas, mas desde já mostra seu nobre pedigree.

**VARIEDADES:** 100% Nebbiolo

### VINIFICAÇÃO

O Barolo da família Incisa della Rocchetta é feito com a Nebbiolo de duas zonas: Verduno e Serralunga. O primeiro está na parte oeste de Barolo e a comuna é uma estrela ascendente em Barolo, com expressão redonda e complexa. Já Serralunga é considerada uma das mais nobres comunas para a produção de Barolo e seus vinhos costumam ser austeros e longevos. O vinho fermenta e estagia apenas em botti de carvalho (grandes toneis com capacidade de 20 a 100 hl, com menor impacto da madeira sobre o vinho) e é projetado para evoluir por décadas.

### AMADURECIMENTO

Estagiou em grandes tonéis de carvalho. Para receber a denominação Barolo DOCG vinho precisa ter um amadurecimento mínimo de 18 meses em madeira e só pode sair para o mercado depois de 3 anos da safra.

### NOTAS DE PROVA

Aqui a expressão bastante tradicional de Barolo, com a fruta vermelha fresca envolta em especiarias, ervas e flores secas e balsâmico. Apesar do visual rubi com mediana profundidade, a boca é extremamente firme e potente, repleta de taninos finamente polidos e acompanhados de leve cremosidade e acidez que o deixa elétrico. Um Barolo que já se bebe com prazer e que está forjado para durar décadas.

### HARMONIZAÇÃO

Aqui o melhor acompanhamento são carnes vermelhas com alguma suculência ou preparadas com longo cozimento e molhos densos, clássico Brasato al Barolo. Carnes de caça e queijos curados aparecem muito bem a mesa também.

### VINHO

TEOR ALCOÓLICO 14,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 18°C | VOLUME 750 ml



## DESCRIÇÃO DA LINHA

### DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

A família Incisa della Rocchetta tem origem bastante antiga, remetendo-nos ao ano 1000, quando o Marchesado Aleramico (Aleramici, antiga família da época medieval que viveu no Piemonte) foi fundado. A produção de vinhos está no sangue desta nobre família há séculos, e provavelmente começou com os monges Beneditinos, que cultivaram vinhas nas montanhas das propriedades da família Incisa. Existe ainda hoje uma capela construída por estes monges em homenagem a São Emiliano (Sant'Emiliano), localizada no vinhedo homônimo, e que ainda pertence à família Incisa. No século 19, o Marchese Leopoldo Incisa (1792- 1871), membro da Real Academia de Agricultura de Turin, fez significativas contribuições para pesquisa e conhecimento no campo enológico daquele período. Foi ele quem fez as primeiras experiências com Pinot Noir no Piemonte. A família se dividiu, uma parte se manteve no Piemonte e outra seguiu para a Toscana, com Mario Incisa della Rocchetta, um excelente, visionário e apaixonado enólogo piemontês. Ele se casou com a condessa Clarice della Gherardesca, e então se mudou do Piemonte para Bolgheri, na Toscana, onde criou o lendário vinho Sassicaia, o primeiro "Super Toscano". O ramo da família que permaneceu no Piemonte segue produzindo vinhos desde então, sempre com muito cuidado e dedicação. Em 1990, a marquesa Barbara Incisa della Rocchetta assumiu a empresa, antes comandada por seu pai e seu irmão. Ela reorganizou e renovou a empresa e hoje acompanha de perto todas as etapas desde o vinhedo até a finalização dos produtos, com a ajuda de seu filho Filiberto, responsável pelo marketing e área comercial. Sua propriedade está localizada na região de Monferrato que, junto às regiões do Langhe e Roero, representam o coração da viticultura piemontesa. Seus vinhedos, que estão localizados nas colinas que circundam o Parque Natural de

Rocchetta Tanaro, são cultivados de forma amigável ao ambiente e com baixíssimo rendimento. Produzem vinhos de altíssima e incomparável qualidade, frutos de uma harmônica aliança entre tradição e modernidade.

---

CÓDIGO DO PRODUTO  
**ROC1000**

CÓD. DE BARRAS PRODUTO  
**8029836000420**

CAIXA  
**12x 750 ml**

CÓD. DE BARRAS CAIXA  
**8029836000109**



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo  
Catalogo online: [catalogo.winebrands.com.br](http://catalogo.winebrands.com.br) | Contato: [contato@winebrands.com.br](mailto:contato@winebrands.com.br)  
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)