

AZIENDA AGRICOLA



MARCHESI INCISA
DELLA ROCCHETTA

FELICE MOSCATO D'ASTI DOCG



PAÍS ITÁLIA
REGIÃO PIEMONTE
SUBREGIÃO ASTI

BRANCO | SAFRA 2019

Uma das especialidades do Piemonte, o Moscato d'Asti tem borbulhas muito delicadas que dão a sensação de mousse na boca. A fermentação única garante ótimo frescor da fruta e ótimo equilíbrio com os comportados 5,5% de álcool.

VARIEDADES: 100% MOSCATEL

VINIFICAÇÃO

A moscatel está plantada na zona mais nobre para a variedade no Piemonte, em Canelli, Asti. A mosca-te é fermentada diretamente em inox e a tomada de espuma é feita logo nets primeira fermentação, que preserva o frescor da fruta, com doçura delicada e espuma bastante fina e elegante.

AMADURECIMENTO

Brevíssimo estagio em tanques de aço inox pressurizado

NOTAS DE PROVA

Aromas típicos de Moscato: notas de frutas brancas aromáticas (lichia, uva verde e pêssego), mel e flores brancas. Na boca é leve, fresco e equilibrado. Sua delicada doçura é muito bem balanceada pela acidez e pelas borbulhas muito finas.

HARMONIZAÇÃO

Imbatível para acompanhar frutas frescas e faz grande sucesso também na companhia de panetones. Pratos da culinária Thai, Sushi e pratos agri-doces.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 5,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 6°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
ROC0900

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
8029836000406

CAIXA
12x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA
8029836000086



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