

AZIENDA AGRICOLA



MARCHESI INCISA
DELLA ROCCHETTA

MARCHESE LEOPOLDO PIEMONTE PINOT NERO DOC



PAÍS ITÁLIA

REGIÃO PIEMONTE

TINTO | SAFRA 2018

Leopoldo Incisa della Rocchetta foi um grande enólogo e pesquisador. No final da década de 1850 trouxe mudas de Pinot Noir da Borgonha para plantar nas encostas de Monferrato. A partir daí muitos produtores seguiram seus passos, mas Incisa della Rocchetta segue como referência e precursor com a variedade no Piemonte.

VARIEDADES: 100% PINOT NERO

VINIFICAÇÃO

A fermentação alcoólica ocorre em tanques de inox com estágio de 14 meses em barricas de carvalho, que aporta cremosidade e adiciona uma camada extra de complexidade para este grande Pinot Noir.

AMADURECIMENTO

Tem estagio de 14 meses em barricas de carvalho

NOTAS DE PROVA

Seguindo o perfil da Pinot Noir, o visual é rubi brilhante, que segue com um nariz complexo com frutas vermelhas maduras (framboesa e cereja vermelha), terra, folhas secas, toffee e especiarias. Na boca tem a típica elegância e fluidez, com ótimo frescor e maior intensidade das frutas vermelhas.

HARMONIZAÇÃO

Um vinho para pratos mais elaborados como foie gras, carnes de caça e tartar. Ótimo também para pratos de peixes escuros ou queijos frescos ou de média cura.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 15°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 o 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
ROC0300

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
8029836000314

CAIXA
12x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA
8029836000024



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)