

AZIENDA AGRICOLA



MARCHESI INCISA
DELLA ROCCHETTA

FUTUROSSO - MONFERRATO ROSSO DOC

PAÍS ITÁLIA
REGIÃO PIEMONTE
SUBREGIÃO MONFERRATO

TINTO | SAFRA 2017

Futurossó é o vinho servido para os hóspedes da vinícola. Um vinho fácil de tomar, leve, frutado, perfeito para o dia a dia. Também é uma excelente opção para servir em taça nos restaurantes, pois combina com uma boa diversidade de pratos.

VARIEDADES: Barbera, Merlot e Pinot Nero

VINIFICAÇÃO

As uvas utilizadas para a Futurossó são vinificadas separadamente, com maceração muito curta e baixa (24/36 horas). Fermentação ocorre em cubas de aço inox inoxidável a uma temperatura controlada. Após o engarrafamento frio, o vinho é engarrafado e deixou descansar por mais 4 meses antes da comercialização.

AMADURECIMENTO

Não passa por amadurecimento em barricas.

NOTAS DE PROVA

Cor Rubi intensa, no nariz é frutado com notas de cereja vermelha e amora negra. Corpo médio, muito equilibrado e generoso ele é redondo na boca com boa persistência

HARMONIZAÇÃO

Um vinho adequado para ir com churrasco, cozidos, massas, risotos e queijos meia cura.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 14,1% | SERVIR A TEMPERATURA DE 16°C | VOLUME 750 ML



DESCRIÇÃO DA LINHA

MONFERRATO

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
ROC0700

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
8029836000406

CAIXA
12x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
8029836000116



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)