

AZIENDA AGRICOLA



MARCHESI INCISA
DELLA ROCCHETTA

SANT'EMILIANO BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG

PAÍS ITÁLIA

REGIÃO PIEMONTE

SUBREGIÃO ROCCHETTA TANARO

TINTO | SAFRA 2011

Sant'Emiliano é o nome de um vinhedo, inspirado em uma igreja localizada no meio do vinhedo. Este Barbera d'Asti é um grande vinho, produzido por uma grande família. Um vinho potente, elegante, vivo e inesquecível.

VARIEDADES: 100% Barbera D'Asti

VINIFICAÇÃO

Este vinho produzido com uvas provenientes dos vinhedos de Sant'Emiliano e Valbenete vineyard que tem média de idade de 50 anos. O rendimento 1,2 e 1,5 quilos por vinha, cultivadas em solos arenosos com exposição suldeste. Depois de desengaçadas e prensadas o mosto é fermentado com as cascas com macerações diárias em um período de 20 dias. Depois de separada das borras e estabilizado nos tanques de aço inox o vinho é transferido para pequenos barris de carvalho aonde envelhece por 24 meses. A fermentação malolática ocorre naturalmente, para alcançar a maturação máxima deste Barbera. A classificação superiore expressa a extrema qualidade deste Barbera d'asti.

AMADURECIMENTO

De 18 a 24 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Vermelho-rubi intenso com reflexos granada, referentes ao período de amadurecimento. No nariz é intenso, elegante e envolvente. Com notas de frutas vermelhas, especiarias e alcaçuz. Em boca apresenta-se harmônico, correspondendo ao nariz. Elegante e bastante persistente.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha pratos de carne vermelha ou de caça, estruturados, ou com longo período de cocção e queijos maduros.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 15,0% | SERVIR A TEMPERATURA DE 18°C | VOLUME 750 ML



DESCRIÇÃO DA LINHA

BARBERA D'ASTI

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
ROC0200

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
8029836000284

CAIXA
06x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
8029836000017



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)