

AZIENDA AGRICOLA



MARCHESI INCISA  
DELLA ROCCHETTA

## VALMORENA BARBERA D'ASTI DOCG



PAÍS ITÁLIA  
REGIÃO PIEMONTE  
SUBREGIÃO ASTI

**TINTO | SAFRA 2018**

Em contraposição à expressão potente da Barbera Sant'Emiliano, Valmorena reproduz o estilo mais tradicional do Piemonte, com fruta fresca e taninos que pedem pela companhia gastronômica. O foco está na fruta com toques de especiarias e flores secas resultado do estágio em botti (tonéis) de carvalho

**VARIEDADES:** 100% BARBERA

### VINIFICAÇÃO

O Barbera Valmorena é a interpretação mais clássica da variedade e fermenta e estagia em tanques de inox e parcialmente em botti (grandes tonéis) de carvalho antigo. O objetivo é manter o frescor e personalidade da Barbera.

### AMADURECIMENTO

Estagiou tanques de aço inox e parte em grandes tonéis de carvalho

### NOTAS DE PROVA

A expressão mais clássica da Barbera, com nariz de licor de cereja, ameixa madura, flores e pimenta preta. Na boca prima pelo equilíbrio, sem extremos de acidez, corpo e álcool. Um porto seguro e linear do começo ao fim.

### HARMONIZAÇÃO

Valmorena é um vinho muito versátil e de corpo médio. Acompanha petiscos, entradas com molhos importantes, carnes brancas ou vermelhas, carnes cozidas, caça e queijos de meia cura.

### VINHO

TEOR ALCOÓLICO 14,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 16°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  
ROC1100

CÓD. DE BARRAS PRODUTO  
8029836000352

CAIXA  
12x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA  
8029836000062



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)