

DESCRIZIONE DEL BARBARESCO BRUNO ROCCA 2021

Il Barbaresco dell'importante cantina a conduzione familiare Bruno Rocca costituisce un'**etichetta bilanciata e strutturata**, qualità che rendono questo vino adatto anche a essere gustato in gioventù, sebbene sia capace di sostenere tanti anni di affinamento in bottiglia. Lo stile della famiglia Rocca è teso verso il rispetto della tradizione ed è guidato da valori come la passione e la conoscenza del territorio, riconoscendo nel vigneto l'ingrediente fondamentale di un grande vino. Nascono così espressioni autentiche del terroir che con la loro eleganza e ampiezza sono riuscite a conquistare appassionati e critica enologica nazionale e internazionale.

Bruno Rocca Barbaresco è un 100% Nebbiolo proveniente da vigne radicate su terreni argillosi e calcarei, altresì caratterizzati dalla **presenza di tufo e venature sabbiose**. Alla raccolta manuale e la prima selezione dei grappoli in vigna segue una seconda cernita in cantina, con le uve che sono quindi ammassate in vasche di acciaio inox per la fermentazione alcolica spontanea, accompagnata da 20-25 giorni di macerazione sulle bucce. Concluso il processo fermentativo, il liquido viene travasato in botti di rovere dove occorre spontaneamente la fermentazione malolattica e ha luogo l'invecchiamento di circa 12 mesi che precede l'imbottigliamento e l'ulteriore riposo in vetro.

Il colore del Barbaresco di Bruno Rocca è rosso granato intenso e brillante. Gamma olfattiva complessa e raffinata, capace di evocare profumi di frutti neri come la mora, la prugna e l'amarena, con un finale che richiama le spezie, il tabacco e i fiori appassiti. In bocca risulta caldo e avvolgente, fresco ed elegante, dalla **piacevole trama tannica** che guida il finale di bella persistenza. Questo Barbaresco è il compagno naturale di secondi piatti a base di carni rosse o selvaggina, quali stufati o arrostiti con il fondo bruno.

Colore

Rosso granato intenso e brillante

Gusto

Caldo, elegante, avvolgente, di bella persistenza

Profumo

Note di frutta nera come mora, prugna e amarena, con un finale che richiama le spezie e i fiori appassiti

Denominazione
Barbaresco DOCG

Vitigni
Nebbiolo 100%

Tipologia
Vini Rossi

Regione
Piemonte (Italia)

Gradazione alcolica
14 %

Formato
Bottiglia 75 cl

Affinamento
12 mesi in barrique di rovere francese di primo e secondo passaggio

Filosofia produttiva
Vignaioli Indipendenti

Note aggiuntive
Contiene solfiti

Perfetto da bere con



Pasta sugo di carne



Carne arrosto e grigliata



Carni bianche



Carne rossa in umido



Selvaggina



Formaggi stagionati