



Тенута Рокка Бароло / Tenuta Rocca Barolo

Италия, Пьемонт / Barolo DOCG

Красное тихое, сухое, 14,5%



Неббиоло 100%



Традиционная ферментация в стали при температуре 28-30 °С. Выдержка в больших славонских бочках в течение 28-30 месяцев, и 10 месяцев – в бутылках. Без фильтрации.



Глубокого пурпурно-гранатового цвета с охристыми оттенками.



В изысканном аромате раскрываются оттенки фиалки, пиона, чёрного перца, вишнёвой косточки, кожи и корицы.



Подойдёт к ризотто с грибами, утке с яблоками и пернатой дичи.



Элегантное вино и объёмной танинной структурой. В развивающемся вкусе можно почувствовать нотки пряностей, чёрного перца, сливы и малины. Длительное цветочно-ягодное послевкусие.



Barolo DOCG – место творения великих сложных вин из сорта неббиоло в Пьемонте, занимает площадь всего около 1900 гектаров. Территория занимает 11 коммун, среди которых Монфорте д'Альба (самая южная деревня), где располагаются виноградники Тенута Рокка, славится винами «мужественного» стиля с высокой экстрактивностью и долгоиграющим потенциалом.



Robert Parker – 93/100 – 2019
James Suckling – 93/100 – 2018
Wine Enthusiast – 92/100-2019

ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ёмкость: 0,75 л
Размер бутылки: 30×10 см
Вес бутылки: 1,425 кг
Размер короба: см
Вес короба: 7,5 кг
Бутылок в коробе: 6

Количество слоев:
Количество коробов в слое:
Количество бутылок на паллете: 504
Вес паллета: 654 кг
Штрих код бутылки: 8029095001541
Штрих код коробки: 68029095001543

