

BAROLO ROCHE DI CASTELLETTO D.O.C.G 2018



● DESCRIÇÃO DO VINHO

A Cascina Chicco, fundada em 1950 por Ernesto Faccenda em Canale, Roero, começou como uma pequena vinícola para abastecer o empreendimento comercial da família, uma salsamentaria. Sob a liderança de Federico, filho de Ernesto, a adega evoluiu para uma produção engarrafada com uma filosofia focada no respeito às tradições e ao meio ambiente. Anos mais tarde, com a entrada de Marco e Enrico, a qualidade da produção cresceu ainda mais, com experimentações inovadoras e a aquisição de vinhedos nas melhores áreas do Roero, uma sub-região no noroeste do Piemonte.

O Barolo Rocche di Castelletto Cascina Chicco, elaborado com uvas de Nebbiolo cultivadas em Monforte d'Alba, na zona de Castelletto, é o resultado de todo esse cuidado e dedicação. As vinhas têm exposição ao sudoeste e oeste, crescem em solos argilo-calcários e suas uvas são colhidas manualmente por pessoal especializado. O envelhecimento acontece em barris de carvalho esloveno, resultando em um vinho encorpado, com taninos elegantes e um final persistente.

No visual, este Barolo apresenta uma bela cor rubi intensa e uma complexidade encantadora, com aromas de geléia de framboesa, alcaçuz e notas picantes. É o produto de uma tradição familiar enraizada na terra, combinada com uma abordagem inovadora e sustentável à vinificação. Este vinho é uma verdadeira expressão do terroir do Piemonte, capturando toda a essência e caráter dessa prestigiosa região vinícola italiana.

**País:**

Itália

**Uva:**

Nebbiolo

**Temperatura:**

16°C a 18°C

**Abrir e consumir após:**

90 minutos

**Teor alcoólico:**

14,5%

**Corpo:**

●●●●○

**Guardar em adega climatizada até:**

2043

● HARMONIZAÇÃO

Camembert, Caças, Atum, Bisteca com queijo roquefort, Peito de pato fatiado (magret de canard) com molho abaunilhado, Bisteca com queijo roquefort, Assados ao Barolo, Cordeiro assado, Costeletas de porco, Filé mignon assado com molho de carne, Guisado de boi, Javali, Parmigiano Reggiano, Picanha e Maminha.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.