BRUNO ROCCA (BARBARESCO)

Bruno Rocca, Barbaresco



Découvrez cet article sur notre boutique en ligne

Bruno Rocca

Bruno Rocca est un domaine familial réputé de Barbaresco, au cœur des Langhe. La famille possède des vignobles sur certains des plus beaux coteaux autour de Barbaresco et de Neive, dont des parcelles dans le célèbre cru Rabajà. Aujourd'hui, Bruno Rocca et ses enfants Francesco et Luisa travaillent ensemble au développement du domaine. Leur style allie le respect du Nebbiolo traditionnel à une vinification particulièrement précise et raffinée. Le résultat : des Barbaresco qui associent élégance et finesse aromatique à la structure, à la profondeur et à un excellent potentiel de garde.

Barbaresco

Le Barbaresco classique de Bruno Rocca est élaboré à partir de **100 % Nebbiolo** et constitue une superbe introduction au style du domaine. Les raisins proviennent de plusieurs vignobles soigneusement sélectionnés à Barbaresco et sont vinifiés séparément avant l'assemblage final. Le vin est élevé en fût de chêne, puis bénéficie d'un temps supplémentaire pour s'affiner en bouteille. Au nez, les cerises mûres, les framboises et les petits fruits rouges se mêlent aux pétales de rose, à la violette, à la réglisse et à de fines touches épicées. En bouche, il est élégant et complexe, avec l'acidité fraîche typique du Nebbiolo, des tanins raffinés mais bien présents et une belle tension minérale. La finale est longue et harmonieuse, avec une séduisante combinaison de fruits, de nuances florales et d'épices. Un Barbaresco classique et gastronomique, parfait avec le veau, l'osso buco, le gibier à plumes, les plats aux champignons ou à la truffe et les fromages affinés.

CARACTÉRISTIQUES

Type	**Vin**
Millésime	**2023, 2022, 2021**
Couleur	**Rouge**
Producteur	**Bruno Rocca**
Pays	**Italië**
Région	**Piémont**
Appellation	**DOCG Barbaresco**
Cépage(s)	**nebbiolo**
Viticulture	**Durable**
Contenu (L)	**0,750**

Potentiel de garde	**+10 Ans**
Mets	**Petit gibier, Gibier, Fromages**