



BRUNO ROCCA (BARBARESCO)

Bruno Rocca, Barbaresco Marcorino

Bruno Rocca

Bruno Rocca est une entreprise familiale de la région de Barbaresco, dont les vignes se trouvent sur le célèbre cru Rabajà. Depuis les années septante, la famille élabore des vins élégants, dans le respect de la tradition et avec une touche moderne, en mettant l'accent sur la précision et le terroir.

Barbaresco Marcorino

Ce Barbaresco provient du vignoble Marcorino, situé à Barbaresco même. Élaboré à partir de 100 % Nebbiolo, il est élevé 18 à 20 mois en chêne français. Le vin s'ouvre sur des arômes de cerises rouges, de roses, d'herbes aromatiques et de tabac. Complexe et puissant, avec une finale élégante et longue. Parfait avec le gibier et les fromages corsés.



Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Millésime	2021, 2022
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	Gibier, Fromages