

Italia, Piemonte | 2024

TENUTA ROCCA CHIARA LANGHE CHARDONNAY

”Tammitettu luomuchardonnay piemontelaiselta perhetilalta!”

Tarina Rypäleet korjataan käsin, ja vain parhaat valikoidaan mukaan tähän viiniin. Hellävaraisen puristamisen jälkeen mehu siirretään tammitynnyreihin käymistä varten. Kypsytykseen tammitynnyreissä 12 kuukauden ajan ennen pullotusta.

Tuottaja Tenuta Rocca on perheomisteinen viinitila Monforte d’Albassa, Barolon kukkuloiden sydämessä – alueella, joka on nykyään UNESCO:n maailmanperintökohde. Tilan tarina alkoi 1980-luvulla veljesten Brunon ja Giannin myötä, ja vuonna 1986 perhe hankki Cascina Roccan, 18 hehtaarin tilan Ornatin alueella. Nykyään viinitilaa johtaa kolmas sukupolvi, sisarukset Andrea ja Chiara, jotka yhdistävät kunnioituksen viinitarhan ekosysteemiä kohtaan piemontelaisten viininviljelijöiden perinteiseen osaamiseen.

VÄRI Vaaleankeltainen

TUOKSU Kypsän keltaomenainen, persikkainen ja aavistuksen briossinen.

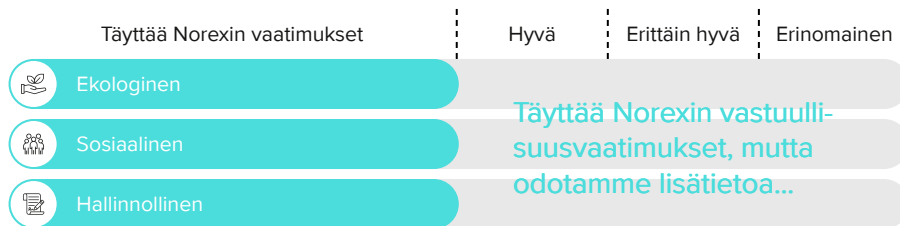
MAKU Runsaan hedelmäinen maku, jossa upeasti integroitunut hienostunut tammi.

KÄYTTÖVINKIT Savustetut kalat, runsaat pastat sekä vaaleat lihat.

VIINITYYPPI	Valkoviinit	PAKKAUSKOKO	6 pll
RYPÄLEET	Chardonnay	PULLONSULJENTA	Luonnonkorkki
VALMISTUTTAJA	Tenuta Rocca	PULLON KOKO	0,75 l
ALKOHOLIPITOISUUS	13%	TUOTENUMERO	256025
SOKERIPITOISUUS	0,3 g/l		



Norex Vastuullisuusmittari: Tenuta Rocca



Suuntaa-antava kuvaus tuottajan vastuullisuusasteesta. Lue lisää norex.fi/vastuullisuusmittari



tilaukset@norex.fi

WWW.NOREX.FI