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. Kypsytys 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

Täyttää Norexin vaatimukset	Hyvä	Erittäin hyvä	Erinomainen
Ekologinen			
Sosiaalinen			
Hallinnollinen			

Täyttää Norexin vastuullisuusvaatimukset, mutta odotamme lisätietoa...

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