

Bruno Rocca Dolcetto d'Alba DOC

Couleur intense, noire et profonde avec reflets violets. Nez dense, élégant et profond avec des fruits comme la mûre, la cerise et la prune. Une bouche ronde et chaleureuse, toute en douceur et des tanins soyeux et souples.



Producteur: Bruno Rocca
Pays: Italie
Région: Piémont
Appellation: Dolcetto d'Alba DOC
Millésime(s): 2018
Cépage(s): Dolcetto
Format: 750 ml
Taux d'alcool: 13.0%
Code S.A.Q.: 14671673
Statut S.A.Q.: Importation privée
Prix (particulier): 30.55
Prix (licencié): 26.50
Disponibilité: Disponible

Francesco et Luisa Rocca

Bruno Rocca
ITALIE



Initialement fondé en 1864, la ferme familiale de la famille Rocca est devenu au fil des ans une entreprise viticole bien ancré au coeur de la région très connue du Barbaresco. En 1958, le grand-père achète un terrain en Rabajà, cru prestigieux du Barbaresco. C'est sur ce cru qu'il produisent les vins renommés à partir du fameux cépage Nebbiolo. Après des années d'expérimentation et de recherche de la perfection, c'est aujourd'hui dans une atmosphère familiale de renouveau et de tradition qui les enfants Francesco et Luisa portent le flambeau de l'azienda Bruno Rocca.