

Link do produktu: <http://locusvini.pl/rocca-grande-passolo-chardonnay-piemonte-doc-p-85.html>



# Rocca Grande Passolo Chardonnay Piemonte D.O.C.

|                  |                               |
|------------------|-------------------------------|
| Cena             | <b>44,90 zł</b>               |
| Producent        | <b>Rocca</b>                  |
| Kraj             | <b>Włochy</b>                 |
| Region, apelacja | <b>Piemonte, DOC Piemonte</b> |
| Kolor, suknia    | <b>Białe</b>                  |
| Smak, usta       | <b>Wytrawne</b>               |
| Szczep           | <b>Chardonnay</b>             |
| Beczka           | <b>Nie</b>                    |
| Alkohol          | <b>13% vol</b>                |
| Pojemność        | <b>0,75l</b>                  |

## Opis produktu

Grande Passolo jest produkowane w 100% z winogron Chardonnay uprawianych w regionie Piemontu w północnych Włoszech. Wino dojrzewa w stalowych zbiornikach, aby zachować jak najwięcej owocowości. To bardzo przyjemne białe wino o jasnym żółto-złotym kolorze. Intensywny i mocny zapach z eleganckimi nutami egzotycznych owoców, bananów i gruszek. Krągłe, gładkie i bogate aromaty owocowe, kwasowość zrównoważona, posmak długi i przyjemny.

Idealne do tłustych ryb, lekkich dań mięsnych, sałatek, niezbyt ostrych i mocnych serów.

Od 1880 roku, kiedy przodek Francesco założył "Vinicola Rocca", firma Rocca jest w rękach rodziny. Podstawą rozwoju firmy jest doświadczenie które zdobyli w ciągu czterech pokoleń oraz pasja do produkcji wyjątkowych win. Wszystkie działania zorientowane są na konsumentów a w produkcji wina priorytetem jest uzyskanie doskonałego stosunku jakości do ceny. Inwestycje ostatnich lat w infrastrukturę, najnowsze technologie w produkcji przyniosły efekt w postaci wysokiej jakości win które zostały już docenione na wymagających rynkach Europy, Azji i Ameryki. Piwnica Rocca to jeden z najbardziej prestiżowych budynków w branży winiarskiej - zbudowana jest z marmuru i granitu, co zapewnia optymalne przechowywanie wina w beczkach jak i stalowych zbiornikach.