



## Roccolo di Mezzomerico – Mataccio

L'azienda Il Roccolo di Mezzomerico propone un vino strutturato e morbido realizzato con uve Chardonnay, vitigno che in Piemonte viene coltivato per esaltarne la mineralità e la longevità.

Le uve vengono vendemmiate surmature in modo da conferire maggiore struttura al vino. Infatti, la piacevolezza di questo Chardonnay, ricorda i grandi vini francesi.

E' un vino che ben si presta ad essere invecchiato; per questo l'annata in commercio è sempre di almeno due anni più vecchia.



### NAZIONE & REGIONE

Italia - Piemonte

### VITIGNO

Chardonnay 100%

### AFFINAMENTO

affinamento in acciaio

### ANNATA

2019

### GRADAZIONE ALCOLICA

14.5 %vol

### CONTENUTO

750 mL

### CARATTERISTICHE DEL VINO

#### *Degustazione*

Si presenta con un colore giallo dorato intenso.

Al naso si evincono spiccate note di vaniglia e frutta esotica, come il mango maturo, la banana e la papaya, ma anche di uvetta e camomilla.

In bocca il vino è molto morbido e persistente con un'eccellente freschezza pur avendo un corpo e una struttura molto ben equilibrata.

Vino da intenditori.

### CIBO-VINO

#### *Abbinamento*

Vino che ben si accompagna a piatti strutturati sia di pesce che di carni bianche. Ideale anche con formaggi di media e lunga stagionatura. Grazie al suo tenore alcolico è ideale in accompagnamento a piatti a base di carne e intingoli succulenti.

*Vino da consumarsi preferibilmente ad una temperatura tra i 8 e i 10 gradi.*

### *Produttore*

La storia del Roccolo di Mezzomerico va a ritroso nel tempo di molti secoli. Sembra che qui a difesa del paese di Mezzomerico esistesse fino al '600 una fortezza. Il Roccolo è un edificio caratteristico sorto nel 1700 circondato da un'alta siepe di carpino; nei secoli è stato utilizzato per la caccia con le reti degli uccelli ed è oggi utilizzato per fare appassire le uve. Alla fondazione della Cantina Sociale di Oleggio nel lontano 1891, le uve del Roccolo rappresentavano un emblema di questa zona particolarmente vocata.

Tra i fondatori di quella che fu la più antica struttura cooperativa d'Italia c'era il bisnonno di Pietro Gelmini, marito di Margherita, la quale gestisce la proprietà insieme alle figlie Valentina e Francesca.