



AZIENDA AGRICOLA **PALAZZO ROSSO** Soc.agr. semp.
Sede legale : Via Borgo San Martino, 31 12060 POCAPAGLIA – CN - ITALY
Tel. 0039 0172 425161 - Fax 0039 0172 418974
E-mail: info@palazzorosso.it - www.palazzorosso.it



BARBARESCO

Denominação de Origem Controlada e Garantida

VARIEDADE VINHA: 100% Nebbiolo.

COLHEITA: 15-30 Outubro

RENDIMENTO: 8 toneladas

VINIFICAÇÃO: barris de aço inoxidável, de 15-20 dias de fermentação em temperatura controlada (28-32 ° C)

ENVELHECIMENTO: em barris de carvalho por dois anos.

CARACTERÍSTICAS:

Cor granada com reflexos alaranjados.

Aroma característico e intenso.

Seco, elegante encorpado, rico em tanino e complexo.

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTOS: pratos de carne, queijos envelhecidos.

TEOR ALCOOLICO: 13-14% alc.vol.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18-20 ° C

Cascina
PALAZZO ROSSO



AZIENDA AGRICOLA **PALAZZO ROSSO** Soc. agr. semp.
Sede legale : Via Borgo San Martino, 31 12060 POCAPAGLIA – CN - ITALY
Tel. 0039 0172 425161 - Fax 0039 0172 418974
E-mail: info@palazzorosso.it - www.palazzorosso.it



BAROLO

Denominação de Origem Controlada e Garantida

VARIEDADE VINHA: 100% Nebbiolo.

COLHEITA: 15-30 Outubro

RENDIMENTO: 5.4 -5.5 toneladas

VINIFICAÇÃO: em barris de aço inoxidável, de 15-20 dias fermentação a uma temperatura controlada (28-32° C)

ENVELHECIMENTO: em barris de carvalho por três anos.

CARACTERÍSTICAS:

Cor vermelho granada com reflexos alaranjados.

Delicado, persistente, etéreo e agradável, com notas de alcaçuz, rosa e roxo.

O sabor é completo, robusto, austero mas aveludado, final longo.

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTOS : um grande vinho para carne vermelha pratos principais, espeto e grelhados, carnes silvestres e queijos maduros.

TEOR ALCOOLICO: 13-14% alc.vol.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18-20° C

Com a safra 2008 o vinho Barolo ganhou um prêmio internacional Mundus vinhos 2013, recebendo a medalha de ouro



AZIENDA AGRICOLA **PALAZZO ROSSO** Soc.agr. semp.
Sede legale: Via Borgo San Martino, 31 12060 POCAPAGLIA – CN - ITALY
Tel. 0039 0172 425161 - Fax 0039 0172 418974
E-mail: info@palazzorosso.it - www.palazzorosso.it



NEBBIOLO D'ALBA

Denominação de Origem Controlada e Garantida

VARIEDADE VINHA: 100% Nebbiolo

COLHEITA: outubro de 1 a 15.

RENDIMENTO: 8 toneladas.

VINIFICAÇÃO: em barris de aço inoxidável, 6-8 dias de fermentação em a temperatura controlada (28-32 ° C)

ENVELHECIMENTO: em tonéis de aço inox por seis meses, uma passagem em barris de madeira e em garrafa por seis meses.

CARACTERÍSTICAS:

A cor é rubi e granada tons intensos.

O cheiro é característico, delicado e persistente que lembra violetas, cereja e um tempero agradável.

Seco e forte, encorpado, taninos equilibrados, aveludada e harmoniosa.

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTOS: Os pratos de carnes, carnes silvestres e queijos maduros.

TEOR ALCOOLICO: 13-14% alc.vol.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18-20 °

Com a Safra 2010 Nebbiolo d'Alba "Sturcignot" ganhou o prêmio nacional Douja d'Or 2012 e o prêmio internacional Mundus vinhos Alemanha recebendo a medalha de ouro



AZIENDA AGRICOLA **PALAZZO ROSSO** Soc.agr. semp.
Sede legale : Via Borgo San Martino, 31 12060 POCAPAGLIA – CN - ITALY
Tel. 0039 0172 425161 - Fax 0039 0172 418974
E-mail: info@palazzorosso.it - www.palazzorosso.it



BARBERA D'ALBA

Denominação de Origem Controlada e Garantida

VARIETADE VINHA: 100% Barbera.

COLHEITA: primeiro dias de outubro

RENDIMENTO: 8 toneladas.

VINIFICAÇÃO: cubas de aço inoxidável, com 5-6 dias de fermentação temperatura controlada (28-32° C)

ENVELHECIMENTO: em tanques de aço por 6 meses após o vinho, em seguida, uma passagem em barricas de carvalho por 6 meses, e finalmente na garrafa por 3-4 meses.

CARACTERÍSTICAS:

O vinho tem cor vermelha rubi aceso e convidativo.

Cheiro, o aroma vínica faz votar para as características típicas do produto, sentindo perfumes frutados como ameixa , geléia de amora.

Na boca este vinho é muito completo e rico, com uma veia agradavelmente ácido sempre óbvio, longa persistência.

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTOS: Primeiro e segundo pratos muito saborosos, assados, queijos em idade média.

TEOR ALCOOLICO: 13-14% alc. vol.

Com a safra 2011 Barbera d'Alba "Feudo Antico" ganhou o premio interacional Decanter Hong Kong com a menção elogiada.



AZIENDA AGRICOLA **PALAZZO ROSSO** Soc.agr. semp.
Sede legale : Via Borgo San Martino, 31 12060 POCAPAGLIA – CN - ITALY
Tel. 0039 0172 425161 - Fax 0039 0172 418974
E-mail: info@palazzorosso.it - www.palazzorosso.it



LANGHE

Denominação de Origem Controlada e Garantida

DOLCETTO

VARIEDADE VINHA: 100% Dolcetto.

COLHEITA: 15 de Setembro a 20.

RENDIMENTO: 9 toneladas

VINIFICAÇÃO: em barris de aço inoxidável.

ENVELHECIMENTO: em barris de aço inoxidável para cinco meses, e em garrafa por dois meses.

CARACTERÍSTICAS:

Vermelho rubi tendendo ao roxo.

O perfume é distintivo, vinoso, agradável.

Sabor seco, agradavelmente amargo de discreto corpo, harmonioso.

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTOS: carnes entradas, carnes grelhadas, pratos de massas.

TEOR ALCOOLICO: 12,5% alc. vol.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16-17 ° C



AZIENDA AGRICOLA **PALAZZO ROSSO** Soc.agr. semp.
Sede legale : Via Borgo San Martino, 31 12060 POCAPAGLIA – CN - ITALY
Tel. 0039 0172 425161 - Fax 0039 0172 418974
E-mail: info@palazzorosso.it - www.palazzorosso.it



ROERO ARNEIS

Denominação de Origem Controlada e Garantida

VARIEDADE VINHA: 100% Arneis.

COLHEITA: os últimos dias de agosto, início de setembro.

RENDIMENTO: 9 toneladas

VINIFICAÇÃO: maceração a frio em tanques de inox a temperatura controlada.

ENVELHECIMENTO: em barris de aço inoxidável para 5 meses e em garrafa por 2 meses.

CARACTERÍSTICAS:

Cor amarelo palha com reflexos esverdeados

Delicada e sedutora, com notas florais atribuíveis à camomila e com leves toques de frutas frescas, mineral.

O sabor é agradavelmente seco, nota levemente amarga lhe dá uma frescura e persistência direita, em geral muito agradável.

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTOS: pratos de peixe, aperitivos, legumes e queijo fresco.

TEOR ALCOOLICO: 12,5-13,5% alc.vol.

Com a Safra 2012 o Roero Arneis "Le Vignasse" ganhou o prêmio nacional Douja d'Or 2013.



AZIENDA AGRICOLA **PALAZZO ROSSO** Soc.agr. semp.
Sede legale: Via Borgo San Martino, 31 12060 POCAPAGLIA – CN - ITALY
Tel. 0039 0172 425161 - Fax 0039 0172 418974
E-mail: info@palazzorosso.it - www.palazzorosso.it



LANGHE

Denominação de Origem Controlada

CHARDONNAY

VARIEDADE VINHA: 100% Chardonnay.

COLHEITA: meados de agosto

RENDIMENTO: 9 toneladas

VINIFICAÇÃO: maceração a frio em barris de aço inoxidável a uma temperatura controlada.

ENVELHECIMENTO: cinco meses em cubas de aço inoxidável e dois meses em garrafa

CARACTERÍSTICAS:

Pálido cor amarelo palha.

Toque delicado com notas de frutas brancas (pêssego)

O sabor é seco, suave e harmonioso.

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTOS: mariscos, pratos principais de peixe, aves domesticas

TEOR ALCOOLICO: 12,5% alc.vol.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10-12 ° C



AZIENDA AGRICOLA **PALAZZO ROSSO** Soc.agr. semp.
Sede legale : Via Borgo San Martino, 31 12060 POCAPAGLIA – CN - ITALY
Tel. 0039 0172 425161 - Fax 0039 0172 418974
E-mail: info@palazzorosso.it - www.palazzorosso.it



CONTE ROSSO

Vinho Tinto

VARIEDADE VINHA: 50% a 50% Barbera Dolcetto.

COLHEITA: final de setembro

RENDIMENTO: 9 toneladas

VINIFICAÇÃO: maceração a frio em barris de aço inoxidável a uma temperatura controlada.

ENVELHECIMENTO: cinco meses em cubas de aço inoxidável e dois meses em garrafa

CARACTERÍSTICAS:

Cor vermelho rubi intenso.

Delicado, frutado e característico.

O sabor é picante, suave e harmonioso.

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTOS: Em todas as refeições.

TEOR ALCOOLICO: 11,5% - 12,5% alc.vol.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10-12 ° C



AZIENDA AGRICOLA **PALAZZO ROSSO** Soc.agr. semp.
Sede legale : Via Borgo San Martino, 31 12060 POCAPAGLIA – CN - ITALY
Tel. 0039 0172 425161 - Fax 0039 0172 418974
E-mail: info@palazzorosso.it - www.palazzorosso.it



DESIRE'

Vinho Rosé

VARIEDADE VINHA : 50% Barbera d'Alba 50% Nebbiolo d'Alba.

COLHEITA: final de setembro.

VINIFICAÇÃO: maceração a frio em barris de aço inoxidável temperatura controlada

ENVELHECIMENTO: cinco meses em cubas de aço inoxidável e dois meses em garrafa.

CARACTERÍSTICAS:

Luz cor-de-rosa,

Aroma característico e frutado.

Sabor harmonioso e delicado.

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTOS: aperitivos, pratos à base de peixe, aves.

TEOR ALCOOLICO: 11,5-12% alc. vol.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10-12 ° C



AZIENDA AGRICOLA **PALAZZO ROSSO** Soc.agr. semp.
Sede legale: Via Borgo San Martino, 31 12060 POCAPAGLIA – CN - ITALY
Tel. 39 0172 425161 - Fax 0039 0172 418974
E-mail: info@palazzorosso.it - www.palazzorosso.it



SOVRANO

vinho branco

VARIEDADE VINHA: 50% Chardonnay 50% Cortese

COLHEITA: primeiros dias de setembro.

VINIFICAÇÃO: maceração a frio em barris de aço inoxidável
temperatura controlada

ENVELHECIMENTO: cinco meses em cubas de aço inoxidável
e dois meses em garrafa.

CARACTERÍSTICAS:

Pálido cor amarelo palha.

Aroma característico e frutado.

Sabor harmonioso e delicado.

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTOS: Em todas as
refeição.

TEOR ALCOOLICO: 11,5-12% alc. vol.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10-12 ° C



AZIENDA AGRICOLA **PALAZZO ROSSO** Soc.agr. semp.
Sede legale : Via Borgo San Martino, 31 12060 POCAPAGLIA – CN - ITALY
Tel. 39 0172 425161 - Fax 0039 0172 418974
E-mail: info@palazzorosso.it - www.palazzorosso.it



LANGHE FAVORITA

Denominação de Origem Controlada

VARIETADE VINHA: 100% Favorita

COLHEITA: os últimos dias de agosto, início de setembro

RENDIMENTO: 9 toneladas

VINIFICAÇÃO: maceração a frio em tanques de aço inox a temperatura controlada.

ENVELHECIMENTO: em barris de aço inoxidável para 5 meses e em garrafa durante 2 meses.

CARACTERÍSTICAS:

Intense cor amarelo palha.

Aroma característico, frutado

Seco, fresco e delicado

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTOS: aperitivos, peixe e vegetais pratos.

TEOR ALCOOLICO: 12-13% alc.vol.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10-12 ° C



AZIENDA AGRICOLA **PALAZZO ROSSO** Soc.agr. semp.
Sede legale: Via Bongo San Martino, 31 12060 POCAPAGLIA - CN
Tel. 0172/425161 - Fax 0172/418974
E-mail: info@palazzorosso.it - www.palazzorosso.it



ROERO ARNEIS BRUT 2004

Denominação de Origem Controlada

VARIEDADE VINHA: 100% Arneis

COLHEITA: os últimos dias de agosto , início de setembro.

RENDIMENTO: 9 toneladas

VINIFICAÇÃO: foi processado por "método tradicional" (ou "Champenoise"), que é obtido por fermentação na garrafa de leveduras . A cada três meses foi praticando uma remuage à mão de cada garrafa por 8 anos. O desembocamento não é feito periodicamente, mas só depois da demanda real do produto, o que permite deixar o vinho em contacto com a levedura tanto tempo quanto possível .

CARACTERÍSTICAS :

graças ao seu processo de vinificação único, o vinho adquire uma persistência prolongada na boca, e uma vasta gama de aromas , tais como fruta madura , levedura e crosta de pão .

As bolhas muito finas não irritam mantem sem alterações sua frescura. A acidez é percebido claramente , é bem equilibrado, um sinal de que este vinho pode envelhecer por muitos anos.

As mudanças de cor de uma palha amarelo brilhante com reflexos dourados nos primeiros 2/3 anos de vida, a um lindo amarelo dourado nas próximas .

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTOS: aperitivos, pratos de peixe.

TEOR ALCOOLICO: 13-13,5 % vol .

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10-12 ° C