

BAROLO ROCCHE ANNUNZIATA DOCG



Rebsorte	Nebbiolo 100%
Ursprungsort	La Morra Weinberg Rocche dell'Annunziata
Weinberg	Rebfläche gesamt: 0,6 ha. Ausrichtung: Südwest Höhe: 300 - 320 mt. Bodentypologie: lehmig - sandig
Details des Weinbergs	Erziehungsform: Guyot Durchschnittliches alter: 55 Jahre Ertrag: 40 – 50 dz/ha
Produktion	Circa 3.000 Flaschen/Jahr.

Fermentation in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur für circa eine Woche. Die malolaktische Gärung wird im Fass durchgeführt.

Die Reifung und Verfeinerung vollzieht sich im Holz von unterschiedlichem Alter für 24 Monate, wie von den Produktionsregeln vorgesehen. Der Wein wird nicht filtriert.