

BAROLO ROCCHE ANNUNZIATA DOCG



Vitigno	Nebbiolo 100%
Luogo d'origine	La Morra Vigneto Rocche dell'Annunziata
Terreno	Superficie Totale: 0,6 ha. Esposizione: Sud-Ovest. Altimetria: 300 - 320 mt. slm Tipologia: argilloso - sabbioso
Dettagli del vigneto	Tipo d'impianto vigneto: Guyot Età media: circa 55 anni Resa: 40 – 50 q.li/ha
Fermentazione	Fermentazione in tank di acciaio Inox con controllo di temperatura per una settimana circa. La fermentazione malolattica avviene in botte.
Affinamento	In legno di diverse età per 24 mesi ed in bottiglia come da disposizioni di legge. Nessun intervento di filtrazione.
Produzione	3.000 bottiglie circa all'anno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rubino concentrato.

Olfatto: elegante ed equilibrato, intensa confettura di frutti neri e rossi accompagnata da note di spezie, caffè, cacao. Finale balsamico con note di grafite.

Gusto: lunga, intensissima, densa e morbida di glicerina, frutta nera sapida sorretta da tannini maturi e piacevoli.