



Barolo D.o.c.g. Rocche dell'Annunziata

VIGNETI

Nel comune di La Morra.

VITIGNO

100% Nebbiolo da Barolo.

SUPERFICIE

0,83 ha .

TERRENO

Vigneto storico ed iconico del comune di La Morra acquistato dalla nostra famiglia nel 1969 e che vanta un'eccellente esposizione a sud-est con un'altimetria di circa 280 m nella parte più alta. Il terreno è composto da arenarie e conglomerati calcarei, da cui deriva il nome "rocche", che permettono un buon drenaggio dell'acqua.

ANNO D'IMPIANTO

Dal 1970 al 1983.

VINIFICAZIONE

La fermentazione viene effettuata in vasche di acciaio termocondizionate con sistemi di rimontaggio automatici per un periodo di 25 - 30 giorni. L'affinamento di almeno tre anni avviene in botti di rovere di Slavonia di grande capacità (5.000 l.).

CARATTERISTICHE

In bocca il vino si presenta caldo, armonico e persistente. La maggior presenza di sabbia rispetto alla parte superiore del Cru conferisce al vino profumi eterei di grande finezza con note floreali di rosa e viola. Il vino richiama spezie dolci, gode di una buona mineralità e presenta tannini estremamente eleganti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-17 gradi.

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglie da 0,75 l.

