

BAROLO ROCCHIE DELL' ANNUNZIATA

Indiscussa la sua eleganza, tanta finezza e rotondità sono date dall'età delle piante, dal terreno calcareo argilloso e dal microclima ideale del cru Rocche dell'Annunziata. Per ciascuna annata ne organizziamo l'affinamento, che può superare i 2 anni, scegliendo fra botti di diversa stagionatura.

Denominazione: Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

Forme di allevamento: Gnjot.

Vitigno: Nebbiolo 100%

Composizione terreno ed esposizione: Terreno calcareo e argilloso, con tessitura franco-limosa, con una leggera prevalenza di sabbia sull'argilla e in generale un'importante presenza di limo, esposto a Sud-Sud Est.

Altitudine: Da 260 a 300 mt. slm. circa

Epoca di raccolta: Raccolta manuale con cernita la seconda settimana di Ottobre.

Resa ad ettaro: 6.500 Kg/Ha max. per legge.

Resa in vino: 56 Hl/Ha max. per legge.

Vinificazione: 18-24 giorni a cappello galleggiante e 4-6 rimontaggi al giorno.

Affinamento: Matura lentamente in botti da 30-33 Hl per 24 mesi.

Conservazione: Da 20 a 25 anni in ambienti senza luce naturale e a temperature di 13-15 C° per lasciare maturare i tannini nel modo migliore, secondo le annate.

Caratteristiche Organolettiche:

COLORE: Rosso rubino intenso, con riflessi aranciati.

PROFUMO: Ampio, caldo e con sentori di rosa, violette, tartufo e tabacco con l'invecchiamento.

GUSTO: Pieno e asciutto, ma armonico, vellutato e molto persistente.

Abbinamenti: Si presta bene a brasati, selvaggina e formaggi a pasta dura e stagionati.