



BAROLO

ROCCHETTEVINO D.O.C.G.

Vitigno: Nebbiolo 100%

Vigneti: in La Morra, nella sottozona Rocchettevino

Giacitura: collinare, con esposizioni a sud-est, a 400 m. s.l.m.

Terreno: argilloso-calcareo

Resa ad ha: 45 hl.

Età media dei vigneti: 15 anni

Densità/ha: 4000 ceppi

Produzione annua: 3.000 bottiglie da 0,75 l.

Vinificazione: macerazione tradizionale, con permanenza del mosto sulle bucce per almeno 18–20 giorni a 30–32°C in vasche di cemento vetrificato.

Affinamento: viene affinato per 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 50 hl. e quindi viene imbottigliato.

Grado alcolico: 14,0 - 14,5% vol.

Acidità: 5,4 - 5,6 g/l.

Longevità: 12-15 anni.

Descrizione: colore rosso rubino brillante, con lievi riflessi granati. Al naso gli aromi speziati e floreali ben si accompagnano a lievi sentori fruttati. Al palato è nitido e complesso, con corpo equilibrato e buona acidità, in perfetta armonia con la trama tannica classica del nebbiolo. Lungamente persistente al finale.

Abbinamenti consigliati: è eccellente con arrostiti di carne rossa, selvaggina e formaggi saporiti.