

Barolo docg Rocche



Vitigno 100% Nebbiolo

Grape variety 100% Nebbiolo

Zona di origine: Vigneto Rocche (La Morra)

Data impianto vigneto: 1973

Estensione: 0,8 Ha

Densità di impianto: 4.000 ceppi/Ha

Esposizione: sud-est

Terreno: sabbioso

Allevamento: Guyot classico con potatura medio-corta

Resa in vigna: 1 kg di uve/ceppo (tramite diradamento del 25-30%)

Origin area: the cru Rocche in La Morra

Vineyard's age: 36 years

Vineyard's size: 0,8 Ha

Crop density: 4.000 stocks/Ha

Exposure: south-east

Soil: sandy

Training system: classic Guyot method with medium-short trimming

Per-stock yield: 1 kg grapes (with 25-30% pruning)

Vinificazione raccolta delle uve surmaturate in cassette forate da 20 kg, con una rigorosa cernita dei grappoli; trasporto in cantina entro poche ore dalla raccolta e lieve appassimento dei grappoli per 24 ore. Pigia-diraspatura e salasso del 10% circa del mosto. Fermentazione a temperatura controllata, a circa 34 °C, con ripetuti e delicati rimontaggi. Prolungata macerazione delle vinacce (350 ore). Trasferimento in legno e fermentazione maleolattica spontanea.

Winemaking manual harvesting of the overripe grapes in 20-kg perforated crates through a careful selection of the bunches.

Transfer in cellar within hours and light drying of the bunches for 24 hours. Grape crushing and destemming, and 10% must bleeding.

Thermo-controlled fermentation at around 34 °C, with often and soft pumpovers. Long maceration of the marcs (about 350 hours); racking in wood casks, where the natural malolactic fermentation takes place.

Affinamento 26 mesi in legno, parte in botte e parte in barriques nuove; 2 mesi in acciaio inox e 6 mesi in bottiglia.

Ageing 26 months in wood (part in barrels, part in all new barriques); 2 months in stainless steel vats and and 6 months in bottle.

Capacità di invecchiamento da 3 a 20-30 anni dalla vendemmia
Longevity from 3 to 20-30 years

Bottiglie circa 3.500

Per-year production around 3.500 bottles

Gradazione alcolica 14,5 % vol.

Alcohol content 14,5 % vol.

Note degustative colore rubino intenso con sfumature aranciate. Al naso, le note floreali e speziate si integrano al legno creando un equilibrio di grande finezza. In bocca, il tannino mette in luce una grinta inedita per il cru Rocche dell'Annunziata, ma sempre con una buona rispondenza tra potenza ed eleganza.

Tasting notes intense ruby-red hue with light garnet reflections.

Oaky notes perfectly blending in a flowery, spicy aroma make the wine extremely fine and balanced. Evident tannic sensations in mouth, which are unusual in the Barolo wines from Rocche dell'Annunziata cru, are well-integrated with a powerful but elegant structure.

Servizio si consiglia di conservare la bottiglia coricata e di stapparla almeno un'ora prima del consumo. Temperatura di servizio: 20 °C.

Serving suggestions the bottle should be kept laying down and uncorked at least 1 hour before tasting. Serving temperature: 20 °C.

Abbinamenti

Ideale con carne rossa, selvaggina, formaggi erborinati e piccanti.

Pairings

It accompanies red meat and game dishes, marbled and strong cheese.