



## Rocche dell'Annunziata

### BAROLO 2008

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**Vitigno** Nebbiolo 100%

**Vigneti** Appezamento a corpo unico situato nella sottozona Rocche dell'Annunziata del comune di La Morra, per un totale di Ha 3,45

**Terreno** Calcareo – argilloso

**Produzione** 45 Hl/Ha con una resa di Kg 1,50 per pianta

**Densità di impianto** 4500 ceppi/Ha

**Produzione annua** 16520 bottiglie

**Data vendemmia** 18-20 ottobre 2008

**Metodo di vinificazione** Macerazione sulle bucce per due settimane alla temperatura di 26°C

**Affinamento** Viene affinato per ventiquattro mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 Hl e per almeno un anno in bottiglia

**Grado alcolico** 14,5% vol.

**Acidità** 5,20 g/l

**Longevità** Da dieci a quindici anni

**Degustazione** La vendemmia tardiva, resa possibile dal particolare andamento climatico dell'annata, ha permesso una maturazione ottimale per l'uva Nebbiolo, con un accumulo di zuccheri a livelli eccezionali. Il vino è rosso rubino con riflessi granati. Il profumo è ampio, complesso, di buona persistenza, con sentori di viola e lampone. Il gusto è equilibrato, elegante, gradevolmente tannico, con un finale lungo e persistente.

**Abbinamenti** Eccellente con arrostiti e carni rosse, selvaggina, brasato, con i piatti a base di tartufo e i formaggi stagionati

**Temperatura di servizio** 18°C

**Formato** Bottiglia 0,75 l - ½ Bottiglia 0,375 l