



BAROLO 2010

Rocche dell'Annunziata

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VITIGNO - Nebbiolo 100%

VIGNETI - Apezzamento a corpo unico situato nella sottozona Rocche dell'Annunziata del comune di La Morra, per un totale di Ha 3,45

TERRENO - Calcereo/argilloso

PRODUZIONE - 45 Hl/Ha con una resa di Kg 1,50 per pianta

DENSITÀ DI IMPIANTO - 4.500 ceppi/Ha

PRODUZIONE ANNUA - 18.200 bottiglie

DATA VENDEMMIA - 18-20 Ottobre 2010

METODO DI VINIFICAZIONE - Macerazione sulle bucce per 2 settimane alla temperatura di 26°C.

AFFINAMENTO - Viene affinato per 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 Hl e per almeno 1 anno in bottiglia

GRADO ALCOLICO - 14,80% vol.

ACIDITÀ - 5,44 g/l

LONGEVITÀ - da 10 a 15 anni

DEGUSTAZIONE - Il vino è rosso rubino con riflessi granati. Il profumo è ampio, complesso, di buona persistenza, con note ammalianti di prugna, viola, liquirizia. Elegante e morbido al palato, si caratterizza per le note fruttate di ciliegia e lampone.

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