

Vinificato con uve Nebbiolo provenienti esclusivamente dal vigneto "Rocche dell'Annunziata", uno dei cru storici di La Morra. La macerazione dura circa tre settimane; viene affinato per 18 mesi in botti di rovere. Elegante e morbido al palato, si caratterizza per la nota balsamica, floreale, fruttata di lampone e speziata.



VITIGNO - Nebbiolo 100%

VIGNETI -Apezzamento a corpo unico situato nella sottozona Rocche dell'Annunziata del comune di La Morra per un totale di 3,20 Ha

TERRENO - Calcareo/argilloso - Marne di Sant'Agata

DENSITÀ DI IMPIANTO - 4.800 ceppi/Ha

PRODUZIONE ANNUA - 16.480 bottiglie - 1.200 1/2 bottiglie - 360 Magnum

DATA VENDEMMIA - 13-14 ottobre 2019

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

AFFINAMENTO -Viene affinato per 18 mesi in botti di rovere

GRADO ALCOLICO - 14,5% vol.

ACIDITÀ -6,15 g/l

LONGEVITÀ -Da 15 a 20 anni

DEGUSTAZIONE - Il vino è rosso rubino di buona intensità con unghia granata. Al naso è intenso e complesso, con note floreali di rosa appassita, fruttate di lampone, e piccoli frutti rossi sotto spirito, sottobosco ed erbe aromatiche. Si caratterizza per la nota balsamica di eucalipto e resina e finemente speziata di liquirizia. Fresco, sapido, avvolgente ed elegante al palato, il tannino è dolce e risolto. Vino persistente e di grande finezza.

ABBINAMENTI - Italia: Polpette di manzo e salsiccia al sugo

Regno Unito: tortino di salsiccia e purea di patate USA: burger con bistecca e formaggio

Est Europa (Austria, Croazia, Romania): Cevapcici (salsiccia di manzo, agnello e maiale)

Asiatico: Anatra arrosto con salsa all'arancia

TEMPERATURA DI SERVIZIO -18°C

FORMATO - Bottiglia 0,75 l - 1/2 Bottiglia 0,375 l - Magnum 1,5 l in cassa legno