



Vinificato con uve Nebbiolo provenienti esclusivamente dal vigneto "Rocche dell'Annunziata", uno dei cru storici di La Morra. La macerazione dura circa due settimane; viene affinato per 24 mesi in botti di rovere di Slavonia. Elegante e morbido al palato, si caratterizza per il profumo floreale e speziato e le note fruttate di lampone.

VITIGNO - Nebbiolo 100%

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

TERRENO - Calcareo/argilloso

DENSITÀ DI IMPIANTO - 4.800 ceppi/Ha

PRODUZIONE ANNUA - 17.574 bottiglie

DATA VENDEMMIA - 07/10 Ottobre 2012

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

GRADO ALCOLICO - 14,35% vol.

ACIDITÀ - 5,60 g/l

LONGEVITÀ - Da 10 a 15 anni

DEGUSTAZIONE - Il vino è rosso rubino con riflessi granati. Al naso spiccano le note fruttate, floreali e speziate ben integrate fra loro. La purezza dei profumi del Nebbiolo viene esaltata dall'affinamento in botti medie in rovere di Slavonia. L'eleganza e la finezza degli aromi si integrano splendidamente al gusto morbido e all'alta bevibilità

ABBINAMENTI - La sua struttura esalta arrostiti e brasati, selvaggina. Molto adatto con i piatti a base di tartufo e i formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 18°C

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