



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 - 22.300 bottiglie - 2.400 1/2 bottiglie - 600 Magnum

DATA VENDEMMIA - 4-5 ottobre 2015

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

AFFINAMENTO - Viene affinato per 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 Hl

GRADO ALCOLICO - 14,10% vol.

ACIDITÀ - 5,50 g/l

LONGEVITÀ - Da 15 a 20 anni

DEGUSTAZIONE - Colore rosso rubino intenso. Al naso spiccano le note fruttate, floreali di rosa e viola e speziate ben integrate tra 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'ottima bevibilità

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 18°C

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