

ROCCHES DELL'ANNUNZIATA

RISERVA

2017



Prodotto solo nelle migliori annate, prende il nome da Francesco Costamagna, antenato degli attuali proprietari. È ottenuto da uve nebbiolo provenienti dal bricco della Menzione "Rocche dell'Annunziata", ovvero la parte più alta e meglio esposta del vigneto. Affinato per 5 anni dei quali due in botti di rovere. Si distingue per il colore è rosso granato intenso, con aromi complessi su cui spiccano frutta matura, sentori mentolati e balsamici. La grande struttura è stemperata dall'eleganza dei tannini, il finale è lungo e persistente.

NOME - Dal nome del figlio del fondatore, Francesco Costamagna, bisnonno degli attuali proprietari

VITIGNO - Nebbiolo 100%

VIGNETI - Appezamento situato nella parte più alta della nostra proprietà all'interno della sottozona Rocche dell'Annunziata del comune di La Morra

TERRENO - Calcareo/argilloso - Marne di Sant'Agata

DENSITÀ DI IMPIANTO - 4.800 ceppi/Ha

PRODUZIONE ANNUA - 5.463 bottiglie - 240 magnum

DATA VENDEMMIA - 27 ottobre 2017

METODO DI VINIFICAZIONE - Macerazione sulle bucce di 4-5 settimane alla temperatura controllata di 26°C

AFFINAMENTO - Viene affinato per circa 24 mesi in botti di rovere

GRADO ALCOLICO - 14,5% vol.

ACIDITÀ - 5,60 g/l

LONGEVITÀ - Da 15 a 25 anni

DEGUSTAZIONE - Il colore è rosso granato deciso.

Il profumo è intenso con netto sentore di rosa appassita, viola, frutta matura in confettura, come melagrana, albicocche e nocciolo di pesca bianca, dattero, nespola invernale e scorza d'arancia candita. Sentore speziato e balsamico, incenso, liquirizia e accenno di tabacco e cuoio.

Al gusto è fresco, sapido, corposo e persistente con note eleganti di confettura e speziatura che si fondono con i tannini presenti ma molto eleganti.

ABBINAMENTI -

Italia: Risotto ai funghi misti con mousse al tartufo

Regno Unito: Funghi Ripieni con Noci Pecan ed Erbette USA: bracioline di maiale ai funghi

Americhe: stufato di coscia alla colombiana

Asia: manzo Chow Fun - Gon Chow Ngau Ho (con zenzero, aglio, salsa di ostriche)

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 18°C

FORMATO - Bottiglia 0,75 l in cassa di legno da 6 bottiglie - Magnum 1,5 l