

ROCCHES DELL'ANNUNZIATA

RISERVA
2013



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 tre in botti di rovere. Si distingue per il colore è rosso rubino intenso, con aromi complessi su cui spiccano frutta matura, cioccolato, sentori mentolati e balsamici. La grande struttura è stemperata dalla morbidezza 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

DENSITÀ DI IMPIANTO - 4.800 ceppi/Ha

PRODUZIONE ANNUA - 4.062 bottiglie - 240 magnum - 50 jéroboam

DATA VENDEMMIA - 15 ottobre 2013

METODO DI VINIFICAZIONE - Macerazione sulle bucce per 18 giorni alla temperatura controllata di 26°C

AFFINAMENTO - Viene affinato per circa 30 mesi in botti di rovere di Slavonia

GRADO ALCOLICO - 14,10% vol.

ACIDITÀ - 5,50 g/l

LONGEVITÀ - Da 15 a 25 anni

DEGUSTAZIONE - Colore rosso rubino con lievi riflessi granati. L'aroma presenta note fruttate che evolvono a sentori balsamici e floreali quali la rosa. La sensazione tannica è rotonda e vellutata: evidenzia l'eleganza e la complessità del vino. Di spicco è il finale: deciso, persistente e piacevolmente armonico

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 18°C

FORMATO - Bottiglia 0,75 l in cassa di legno da 6 bottiglie
Magnum 1,5 l - Jéroboam 3 l in cassa di legno