ROCCHE COSTAMAGNA

PRODUTTORI DI BAROLO
DAL 1841

LANGHE DOC NEBBIOLO

ROCCARDO

2022

Ottenuto unicamente da uve nebbiolo secondo una vinificazione tradizionale e affinamento parziale in botti di rovere.
Profumo intenso, con note di piccoli frutti rossi.
Al palato è elegante ed armonico, con tannini morbidi e avvolgenti.
Un Nebbiolo versatile, da bere a tutto pasto.

VITIGNO - Nebbiolo 100%
PRODUZIONE ANNUA -19.300 bottiglie
DATA VENDEMMIA - 10 - 11 ottobre 2022
METODO DI VINIFICAZIONE -Macerazione sulle bucce per 7-8 giorni a temperatura controllata e costante di 26°C
AFFINAMENTO - Parziale invecchiamento in botti di rovere
GRADO ALCOLICO - 14% vol.
ACIDITÀ - 5,50 g/l
LONGEVITÀ - Da 4 a 10 anni

DEGUSTAZIONE -Colore rosso rubino carico. Al naso è intenso con note di violetta, lampone e fragolina di bosco. Al palato è fresco e abbastanza sapido con tannino delicato. Elegante ed armonico, di grande persistenza e finezza

ABBINAMENTI -La sua piacevolezza lo rende un vino versatile, da bere a tutto pasto. Particolarmente adatto a antipasti tutti i tipi di carne (anche grigliata), formaggi freschi e di media stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO -16°/18°C
FORMATO -Bottiglia 0,75 l - 1/2 Bottiglia 0,375 l - Magnum 1.5 l

Via Vittorio Emanuele, 8 - 12064 La Morra (CN) - Italy
Tel. +39 (0)173 50 92 25 - Fax. +39 (0)173 50 92 83
rocchecostamagna.it - barolo@rocchecostamagna.it