



Rocche dell'Annunziata

BAROLO 2006

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vitigno Nebbiolo 100%

Vigneti Appezamento a corpo unico situato nella sottozona Rocche dell'Annunziata del comune di La Morra, per un totale di Ha 3,45

Terreno Calcareo – argilloso

Produzione 45 Hl/Ha con una resa di Kg 1,50 per pianta

Densità di impianto 4500 ceppi/Ha

Produzione annua 26.000 bottiglie

Data vendemmia Dal 30 Settembre al 2 Ottobre 2006

Metodo di vinificazione Macerazione sulle bucce per due settimane alla temperatura di 26°C

Affinamento Viene affinato per ventiquattro mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 Hl e per almeno un anno in bottiglia

Grado alcolico 14,07% vol.

Acidità 5,40 g/l

Longevità Da dieci a quindici anni

Degustazione Rosso rubino con riflessi granati.

Il profumo è ampio, complesso, di buona persistenza, con sentori di viola cui fanno seguito note di cuoio e tabacco.

Il gusto è equilibrato, elegante, gradevolmente tannico, con un finale lungo e persistente.

Abbinamenti Eccellente con arrostiti e carni rosse, selvaggina, brasato, con i piatti a base di tartufo e i formaggi stagionati

Temperatura di servizio 18°C

Formato Bottiglia 0,75 l - ½ Bottiglia 0,375 l