



Rocche dell'Annunziata

**BAROLO 2001**

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

<b>Vitigno</b>	Nebbiolo 100%
<b>Vigneti</b>	Appezamento a corpo unico situato nella sottozona Rocche dell'Annunziata del comune di La Morra, per un totale di Ha 3,45
<b>Terreno</b>	Calcareo- argilloso
<b>Produzione</b>	45 Hl/Ha con una resa di Kg 1,50 per pianta
<b>Densità di impianto</b>	4.500 ceppi/Ha
<b>Produzione annua</b>	18.200 bottiglie 0.75 l. – 2350 ½ bottiglie 0,375 l.
<b>Data vendemmia</b>	8 – 12 ottobre 2001.
<b>Metodo di vinificazione</b>	Macerazione sulle bucce per 10-12 giorni a temperatura controllata e costante di 28° C
<b>Affinamento</b>	Viene affinato per ventiquattro mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 Hl e per almeno un anno in bottiglia.
<b>Grado alcolico</b>	13,80 % vol.
<b>Acidità</b>	5,80 g./l.
<b>Longevità</b>	12 – 15 anni.
<b>Degustazione</b>	Rosso granato intenso con lievi riflessi rubini. Il profumo è ampio, etereo e di buona persistenza con note di prugna, vaniglia e tabacco a cui fanno seguito equilibrati sentori di viola. Al gusto è armonico, elegante e gradevolmente tannico con un lungo finale di confettura.
<b>Abbinamenti</b>	Eccellente con arrosti e carni rosse, selvaggina, brasato; con i piatti a base di tartufo e i formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	18° C

**Azienda Agricola e Cantina Rocche Costamagna**

Via Vittorio Emanuele, 8 - 12064 La Morra - Italia

Tel.: 0173/50.92.25 - Fax: 0173/50.92.83 – E-mail [barolo@rocchecostamagna.it](mailto:barolo@rocchecostamagna.it)