



Rocche dell'Annunziata

BAROLO 2000

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	4.500 ceppi/Ha
Produzione annua	14.500 bottiglie 0.75 l. – 2.520 ½ bottiglie 0,375 l.
Data vendemmia	28 – 30 settembre
Metodo di vinificazione	Macerazione sulle bucce per 8 giorni a temperatura controllata e costante di 28° C
Affinamento	Affinato per ventiquattro mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 Hl e per almeno un anno in bottiglia.
Grado alcolico	14 % vol.
Acidità	5.6 g./l.
Longevità	8 – 10 anni.
Degustazione	Annata eccezionale. Colore rosso granato intenso. Bouquet di rosa canina e frutti rossi maturi, con note di fieno e camomilla. Molto morbido in bocca, con tannini rotondi e buona struttura. Piacevolissimo il retrogusto di liquirizia.
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

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