



Rocche delle Rocche BARBERA D'ALBA "SUPERIORE" 2005

Denominazione di Origine Controllata

Vitigno Barbera 100%

Vigneti Appezamento a corpo unico situato nella frazione Annunziata del comune di La Morra per un totale di Ha 1,45

Terreno Calcereo – argilloso

Produzione 40 Hl/Ha con una resa di Kg 1,20 per pianta

Densità di impianto 4800 ceppi/Ha

Produzione annua 7360 bottiglie da 0,75 l. – 280 magnum da 1,5 l.

Data vendemmia 24 - 26 settembre 2005

Metodo di vinificazione Macerazione sulle bucce per circa una settimana a temperatura controllata e costante di 26° C

Affinamento Quindici mesi in carati di rovere francese e sei in bottiglia

Grado alcolico 14,05% vol.

Longevità Sei – otto anni

Acidità 5,90 g/l

Degustazione Colore rosso rubino intenso. Il profumo è ricco, le note speziate e fruttate risultano perfettamente equilibrate fra di loro. Il gusto è armonico, di notevole complessità e struttura. Le note di vaniglia evolvono nel tempo verso lo speziato. La sensazione tannica dovuta alla maturazione in legno è ben integrata nel vino, il retrogusto persistente.

Abbinamenti Si abbina a risotti e pasta, ed è ottimo con pollame, selvaggina e alcuni piatti internazionali

Temperatura di servizio 18 °C

Formato Bottiglia da 0,75 l - magnum da 1,5 l