



Rocche delle Rocche BARBERA D'ALBA "SUPERIORE" 2006

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 Calcareo – argilloso

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

Densità di impianto 4800 ceppi/Ha

Produzione annua 8026 bottiglie

Data vendemmia 25 - 26 settembre 2006

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 14,06% vol.

Longevità Sei – otto anni

Acidità 6,18 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 0,75 l - Magnum 1,5 l