



## Rocche dell'Annunziata

### BAROLO 2004

**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** 22114 bottiglie 0,75 l.  
e 1128 ½ bottiglie 0,375 l.

**Data vendemmia** Dal 22 al 24 ottobre 2004

**Metodo di vinificazione** Macerazione sulle bucce per 7-8 giorni 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** 13,40% vol.

**Acidità** 5,20 g/l

**Longevità** Da otto a dieci anni

**Degustazione** Rosso granato intenso con riflessi rubini. Il profumo è ampio, complesso, di buona persistenza, con sentori di prugna e viola cui fanno seguito note speziate di tabacco dolce. Il gusto è equilibrato, elegante, gradevolmente tannico, con un finale persistente che ricorda la polpa di frutta rossa matura.

**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 da 0,75 l. e ½ bottiglia 0,375 l.