



Rocche dell'Annunziata

BAROLO 2005

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 18980 bottiglie 0,75 l.
e 1128 ½ bottiglie 0,375 l.

Data vendemmia Dal 10 al 12 ottobre 2005

Metodo di vinificazione Macerazione sulle bucce per due settimane 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 13,50% vol.

Acidità 5,40 g/l

Longevità Da dieci a quindici anni

Degustazione Rosso rubino con riflessi granati.

Il profumo è ampio, complesso, di buona persistenza, con sentori di viola cui fanno seguito note di cuoio e tabacco.

Il gusto è equilibrato, elegante, gradevolmente tannico, con un finale lungo e persistente.

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.