



## **Rocche delle Rocche**

### **BARBERA D'ALBA "SUPERIORE" 2004**

**Denominazione di Origine Controllata**

**Vitigno** Barbera 100%

**Vigneti** Apezzamento 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** 4.800 ceppi/Ha

**Produzione annua** 7260 bottiglie da 0,75 l. – 360 magnum da 1,5 l.

**Data vendemmia** 26-27 settembre 2004

**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** 6,00 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 e cioccolato 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