



Vinificato con uve Nebbiolo provenienti esclusivamente dal vigneto "Rocche dell'Annunziata", uno dei cru storici di La Morra. La macerazione dura circa due settimane; viene affinato per 24 mesi in botti di rovere di Slavonia. Elegante e morbido al palato, si caratterizza per il profumo floreale e speziato e le note fruttate di lampone.

**VITIGNO** - Nebbiolo 100%

**VIGNETI** - Appezamento a corpo unico situato nella sottozona Rocche dell'Annunziata del comune di La Morra, per un totale di 3,20 Ha

**TERRENO** - Calcareo/argilloso

**DENSITÀ DI IMPIANTO** - 4.800 ceppi/Ha

**PRODUZIONE ANNUA** - 21.514 bottiglie

**DATA VENDEMMIA** - 15 Ottobre 2013

**METODO DI VINIFICAZIONE** - Macerazione sulle bucce per 2 settimane alla temperatura di 26°C

**AFFINAMENTO** - Viene affinato per 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 Hl

**GRADO ALCOLICO** - 14,10% vol.

**ACIDITÀ** - 5,56 g/l

**LONGEVITÀ** - Da 10 a 15 anni

**DEGUSTAZIONE** - Colore rosso rubino intenso. Al naso spiccano le note fruttate, floreali di rosa e viola e speziate ben integrate tra loro. La purezza dei profumi del Nebbiolo viene esaltata dall'affinamento in botti medie in rovere di Slavonia. L'eleganza e la finezza degli aromi si integrano splendidamente al gusto morbido e all'ottima bevibilità

**ABBINAMENTI** - La sua struttura esalta arrostiti e brasati, selvaggina. Molto adatto con i piatti a base di tartufo e i formaggi stagionati

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** - 18°C

**FORMATO** - Bottiglia 0, 75 l - 1/2 Bottiglia 0, 375 l - Magnum 1,5 l