



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 - 20.176 bottiglie

DATA VENDEMMIA - 29/30 settembre 2011

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 - 14,66% vol.

ACIDITÀ - 5,64 g/l

LONGEVITÀ - Da 10 a 15 anni

DEGUSTAZIONE - Il vino è rosso rubino con riflessi granati. Il profumo è ampio, complesso, di buona persistenza, con note ammalianti di prugna, viola, liquirizia. Elegante e morbido al palato, si caratterizza per le note fruttate di ciliegia e lampone

ABBINAMENTI - Eccellente con arrosti e carni rosse, selvaggina, brasato, 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