



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 18 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 - 18.200 bottiglie - 1.200 1/2 bottiglie - 300 Magnum

DATA VENDEMMIA - 28-29 settembre 2017

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

AFFINAMENTO - Viene affinato per 18 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 Hl

GRADO ALCOLICO - 14,40% vol.

ACIDITÀ - 5,70 g/l

LONGEVITÀ - Da 15 a 20 anni

DEGUSTAZIONE - Il vino è di un rosso rubino di buona intensità con sfumature granata. Al naso è intenso, complesso con note di fiori, frutti rossi, erbe aromatiche e liquirizia. Avvolgente ed elegante al palato, strutturato, sentori di frutti di bosco con un retrogusto persistente di viola.

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 18°C

FORMATO - Bottiglia 0,75 l - 1/2 Bottiglia 0,375 l - Magnum 1,5 l in cassa legno