

## ROCCHES DELL'ANNUNZIATA

RISERVA

2016



Prodotto solo nelle migliori annate, prende il nome da Francesco Costamagna, antenato degli attuali proprietari. È ottenuto da uve nebbiolo provenienti dal bricco della Menzione "Rocche dell'Annunziata", ovvero la parte più alta e meglio esposta del vigneto. Affinato per 5 anni dei quali tre in botti di rovere. Si distingue per il colore è rosso rubino intenso, con aromi complessi su cui spiccano frutta matura, cioccolato, sentori mentolati e balsamici. La grande struttura è stemperata dalla morbidezza dei tannini, il finale è lungo e persistente.

**NOME** - Dal nome del figlio del fondatore, Francesco Costamagna, bisnonno degli attuali proprietari

**VITIGNO** - Nebbiolo 100%

**VIGNETI** - Appezamento situato nella parte più alta della nostra proprietà all'interno della sottozona Rocche dell'Annunziata del comune di La Morra

**TERRENO** - Calcareo/argilloso

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

**PRODUZIONE ANNUA** - 3.772 bottiglie - 180 magnum

**DATA VENDEMMIA** - 27 ottobre 2016

**METODO DI VINIFICAZIONE** - Macerazione sulle bucce per 25 giorni alla temperatura controllata di 26°C

**AFFINAMENTO** - Viene affinato per circa 30 mesi in botti di rovere di Slavonia

**GRADO ALCOLICO** - 14,60% vol.

**ACIDITÀ** - 5,65 g/l

**LONGEVITÀ** - Da 15 a 25 anni

**DEGUSTAZIONE** - Il colore è rosso granato deciso. Il profumo è intenso con netto sentore di rosa, spezie, liquirizia e con note di tabacco. Il gusto è pieno, corposo, lungo, persistente con note eleganti di confettura, spezie che si fondono con i tannini presenti ma molto eleganti.

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

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** - 18°C

**FORMATO** - Bottiglia 0,75 l in cassa di legno da 6 bottiglie - Magnum 1,5 l