ROCCHE COSTAMAGNA
DAL 1841

BAROLO docg RISERVA
ROCCHE DELL'ANNUNZIATA 2020

Prodotto solo nelle migliori annate. Ottenuto da uva Nebbiolo proveniente esclusivamente dalla parte alta e meglio esposta del vigneto Rocche dell'Annunziata, una delle MGA storiche di La Morra. Rosso granato deciso. Al naso è intenso e complesso, con netto sentore di rosa canina appassita, viola, frutta matura in confettura, come melagrana, albicocche, dattero, nespola invernale e scorza d'arancia candita. Si caratterizza per la nota balsamica e speziata di incenso, liquirizia e accenno di tabacco e cuoio. Fresco, sapido, corposo e persistente, con note eleganti di confettura e speziatura che si fondono con i tannini presenti, ma molto eleganti.

Vigneto

Varietà: Nebbiolo, sottovarietà Michet
Zona: Appezzamento situato nella parte più alta della nostra proprietà all'interno della sottozona Rocche dell'Annunziata del comune di La Morra (Cuneo), 340 m/slm
Terreno: calcareo-argilloso, Marne di Sant'Agata fossili
Esposizione: Sud-Est
Area vitata: 0,60 Ha
Densità: 4.800 ceppi/ettaro
Anno di impianto: 2008

Vinificazione

Fermenta in acciaio con controllo della temperatura a 27°C, svinatura dopo circa tre settimane e macerazione post fermentativa. Travasi e malolattica completata in autunno.
Affinamento in botti di rovere per un minimo di 24 mesi ed ulteriore permanenza in bottiglia.

Data vendemmia: 6 ottobre 2020

Grado alcolico: 14% vol.

Produzione annua: 3.504 bottiglie

Formato: bottiglia 0,75l - magnum 1,5l

Temperatura di servizio: 16°/17°C

Rocche Costamagna
Via Vittorio Emanuele, 8 - 12064 La Morra - Italia
+39 0173 509225 - barolo@rocchecostamagna.it - www.rocchecostamagna.it