

ROCCHES DELL'ANNUNZIATA

BRICCO FRANCESCO

2010



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%

TERRENO - Calcareo/argilloso

PRODUZIONE ANNUA - 2.200 bottiglie

METODO DI VINIFICAZIONE - Macerazione sulle bucce per circa 3 settimane alla temperatura controllata e costante di 26°C

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

GRADO ALCOLICO - 14,50% vol.

ACIDITÀ - 5,50 g/l

LONGEVITÀ - Da 15 a 25 anni

DEGUSTAZIONE - Colore rosso rubino con lievi riflessi aranciati. L'aroma presenta note fruttate che evolvono a sentori balsamici e floreali quali la rosa. La sensazione tannica è rotonda e vellutata: evidenzia l'eleganza e la complessità del vino, risultato di un'ottima annata. Di spicco è il finale: deciso, persistente e piacevolmente armonico

ABBINAMENTI - Eccellente con il brasato, piatti a base di tartufo bianco ed i formaggi di lunga stagionatura come il Castelmagno

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 18°C

FORMATO - Bottiglia 0,75 l - Magnum 1,5 l - Jéroboam 3 l
confezionati in legno