

## Barolo Rocchettevino DOCG

Balsamicità e mineralità in perfetto equilibrio dipingono la personalità del Barolo Rocchettevino, espressione austera e raffinata del Nebbiolo.

**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Vigneti:** in La Morra, sotto-zona Rocchettevino

**Giacitura:** collinare, con esposizione a sud-est a 400 m. s.l.m.

**Terreno:** argilloso-calcareo

**Resa ad ha:** 40 hl.

**Età media dei vigneti:** 25 anni

**Densità/ha:** 4000 ceppi

**Produzione annua:** 4.000 bottiglie

**Vinificazione:** macerazione tradizionale a temperatura controllata in vasche di cemento, con lunga permanenza del mosto sulle bucce.

**Affinamento:** in botti di rovere di Slavonia e francese, quindi in cemento

**Grado alcolico:** 14 - 14,5%

**Acidità:** 5,2 - 5,6 g/l.

**Longevità:** 18 anni

**Descrizione:** colore rosso granato brillante, naso piacevolmente speziato con note di erbe di montagna, soffi balsamici e lievi sentori fruttati. Al palato è nitido, minerale, decisamente fresco e persistente.

**Abbinamenti consigliati:** è eccellente con arrosti, carni rosse brasate, selvaggina e formaggi saporiti.

