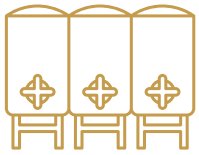
Rocche dell'Annunziata
Barolo

-Rocche Costamagna-

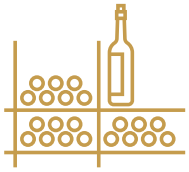


Italia
Piemonte
La Morra



VINIFICAZIONE

Fermenta in acciaio con controllo della temperatura a 27°C, svinatura dopo circa tre settimane, travasi e malolattica completata in autunno.



AFFINAMENTO

Affinamento in botti di rovere per un minimo di 18 mesi ed ulteriore permanenza in bottiglia.





CLASSIFICAZIONE

D.O.C.G.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

14%



VITIGNO

Nebbiolo, sottovarietà Lampia

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Rosso granato intenso.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Intenso e complesso al naso, con note di rosa canina appassita, frutti di bosco, sottobosco ed erbe aromatiche. Si distingue inoltre per le note di eucalipto, resina, pepe bianco e cuoio.



Fresco, sapido, avvolgente ed elegante al palato. Il tannino è dolce e risolto. Vino persistente e di grande finezza.