



Barolo DOCG Rocche dell'Annunziata

Le Rocche dell'Annunziata sono certamente una Menzione Geografica tra le più ambite di La Morra. Un cru piuttosto omogeneo, esposto principalmente a sud-est, tra La Morra e la frazione Annunziata. Caratteristica del terreno è la presenza di pietrisco (da cui il nome «Rocche») che drena bene l'acqua. Le Rocche donano Barolo con tannini morbidi, vini più concentrati con intensi sentori di frutta, sempre equilibrati ed eleganti.

Vitigno: 100% Nebbiolo

Anno di impianto: anni '80.

Tipo di allevamento: guyot

Vinificazione: macerazione con le bucce in rotofermentatori a temperatura controllata per 8 giorni circa, poi si svina e si conclude la fermentazione alcolica in inox (20 giorni circa) dove, mantenendo la temperatura controllata, si svolge anche la fermentazione malolattica. Successivamente, verso dicembre, il vino viene messo in piccole botti di rovere, 60% nuove e 40% di secondo passaggio, dove rimane ad affinarsi per un totale di 24 mesi. Dopo essere stato decantato in inox il vino può essere imbottigliato senza filtrazioni o chiarifiche.

Colore: rubino di buona intensità e leggere note granato.

Profumo: penetrante ed avvolgente con grande spinta aromatica, dove sui classici frutti rossi prevalgono le note di fiori recisi, fieno e spezie dolci.

Sapore: austero e nobile, con grande vigore e pienezza, grande sapidità e mineralità. L'eccellente terroir e particolare microclima conferiscono una complessità unica.

Temperatura di servizio: 16°-18°. È piacevole apprezzarne la freschezza iniziale e sperimentare l'evoluzione degli aromi man mano che il vino si scalda nel bicchiere.

Evoluzione: dichiaratamente austero, dove le note morbide e dolci crescono nel tempo conferendo grande complessità e godibilità, nonché notevole longevità.

Bottiglie prodotte: 1.800 circa



Mauro Veglio

AZ. AGRICOLA VEGLIO MAURO - Fraz. Annunziata -
Cascina nuova 50 12064 La Morra (CN) - Italy -
Tel/Fax +39.0173.509212 - P. Iva 02226360044