

BAROLO DOCG Bricco Rocca

Uve: 100% Nebbiolo

Vigneto di provenienza: La Morra

Sesto d'impianto: 2,30 x 0,90 m

Altitudine: 230 metri slm

Esposizione: sud - est

Forma di allevamento: Guyot

Età delle viti: 25 - 60 anni

Resa per ettaro: 55 quintali di uva per ettaro

Terreno: calcareo - marne blu

Vendemmia: ottobre

Vinificazione: tradizionale in vasche termoregolate

Maturazione: 26 mesi in botte

Affinamento: 8 mesi in bottiglia

Esame organolettico: colore rosso rubino intenso con riflessi aranciati, profumo ricco, leggermente erbaceo, sentori di buccia, elegante, con note floreali di rosa e di viola; in bocca è potente, ricco, dolce, grasso e persistente. Da invecchiamento. Le uve provengono dai vigneti di La Morra e l'affinamento avviene in botti da 10 - 20 Hl di rovere di Slavonia.

CURIOSITÀ

Bricco Rocca: collina di La Morra da cui proviene l'uva per produrre il vino Barolo Bricco Rocca.

