

## Barolo DOCG Rocche dell'Annunziata

**Comune:** La Morra

**Area di produzione:** Langhe, zona collinare nel sud del Piemonte, ai confini con la Liguria.

**Esposizione solare:** Sud, Sud-Est

**Altezza s.l.m.:** circa 300 m.

**Vitigno:** Nebbiolo in purezza

**Superficie:** circa mezzo ettaro

**Ceppi per ettaro:** 5000

**Resa per ettaro:** circa 40 quintali di uva per ettaro

**Bottiglie prodotte:** 1.800

**Anno di impianto:** 1985

**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 acciaio (20 giorni circa). Successivamente il vino viene messo in piccole botti di legno, 80% nuove e 20% di secondo passaggio, dove viene effettuata la malolattica semplicemente mantenendo la temperatura sui 20 gradi per un paio di mesi, e rimane in legno per un totale di 24 mesi. Infine si lascia decantare in vasche di acciaio per qualche mese e il vino può essere imbottigliato senza filtrazioni o chiarifiche.

**Colore:** rubino con riflessi granati, evidenti sentori di rosa selvatica e frutti rossi, molto complesso e ben equilibrato. La particolare struttura data dalla bassa resa per ettaro permette di fondere bene l'aroma del legno nuovo in note piacevolmente speziate mantenendo in evidenza la freschezza ed il frutto.

**Annata:** il 1996, 1999, 2001, 2004 e 2006 sono ben strutturati e corposi.

Più fini e freschi il 1994, 1995, 1998, ed il 2005, particolarmente armoniosi e piacevoli da bere.

Più morbidi, rotondi e corposi il 1993, 1997, 2000, e 2007.

Il 2003 particolarmente dolce, denso e concentrato, mentre non è stata prodotta l'annata 2002 perché una grandinata ha compromesso lo standard qualitativo che ci prefiggiamo per il Barolo.

**Abbinamenti:** piatti di carni rosse, formaggi di media stagionatura ma anche piatti di pesce o crostacei un po' saporiti.

**Temperatura consigliata:** 17°-18°. E' piacevole apprezzare la freschezza iniziale e sperimentare l'evoluzione degli aromi man mano che il vino si scalda nel bicchiere.

**Da bersi:** Da bersi! Quando esce sul mercato se ne apprezza di più la freschezza un po' spigolosa, forse, ma già si percepisce la sua armoniosità, il suo equilibrio. Con il tempo il vino si ammorbidisce un po', ma mantiene comunque il suo carattere iniziale anche per diversi anni, se conservato in ambiente adatto, fresco e umido senza sbalzi. Il Vigneto Rocche in particolare è fin dall'inizio ben equilibrato, grazie all'affinamento in barriques nuove che ne ammorbidisce l'impatto.

**Gradazione alcolica:** 14,50

**Estratto netto g/l:** 27,4

**Acidità g/l:** 5,48

