



Barolo Rocche di Castiglione

Denominazione: Barolo D.O.C.G.

Varietà: Nebbiolo 100%

Uve provenienti da uno dei più storici vigneti dell'intera zona del Barolo, nelle Rocche di Castiglione Falletto. Vigneto con impianti del 1950 e 1968 con esposizione sud in terrazze a ripida pendenza. Terreno misto con importante presenza di sabbia. Sistema di allevamento a Guyot con una densità di circa 4.600 piante per ettaro. Altitudine di circa 330m s.l.m.

Vinificazione: raccolta delle uve rigorosamente manuale. A seguito della pigiatura soffice, la fermentazione dura circa 1 mese in vasca di acciaio a contatto con le bucce con rimontaggi regolari. Questo tempo comprende la macerazione pre e quella post-fermentativa che avviene con l'uso del tradizionale metodo del cappello sommerso. La fermentazione malolattica viene svolta in legno.

Invecchiamento: botti di rovere per circa 30 mesi.

Descrizione: colore rosso rubino. Al naso è complesso ed elegante. Presenta note di fiori secchi e fieno, petalo di rosa accompagnate da una sfumatura di camomilla. Al palato è fresco, equilibrato, setoso, avvolgente e completo. Il tannino è importante ma già ben integrato. Finale lungo e persistente. Consigliamo di decantarlo qualche ora prima del servizio.

