



## Barolo Rocche di Castiglione 2015



**Denominazione:** Barolo DOCG

**Varietà:** Nebbiolo

**Vinificazione:** uve provenienti da uno degli storici vigneti dell'intera zona del Barolo, nelle Rocche di Castiglione Falletto. Vigneto con impianti del 1940, 1950 e 1968 con esposizione Sud-Est. Sistema di allevamento a guyot con una densità di circa 4.600 piante per ettaro. La fermentazione dura circa 4 settimane in vasca di acciaio a contatto con le bucce. Questo tempo comprende macerazione pre e post fermentativa con l'uso dell'antico metodo del cappello sommerso. Malolattica in legno.

**Invecchiamento:** botti di rovere per circa 30 mesi.

**Descrizione:** Colore rosso rubino. Corpo pieno e complesso con aroma intenso di rose secche, liquerizia, spezie e tartufi. Elegante con tannini forti ma bilanciati.

