

# Barolo Rocche 2006



**Denominazione:** Barolo DOCG

**Regione:** Barolo, Piemonte

**Varietà:** 100% Nebbiolo

**Vinificazione:** da uno dei migliori vigneti dell'intera zona del Barolo, nelle Rocche di Castiglione Falletto (75% clone Michet, 20% Lampia, 5% Rosé), con una superficie di 1.3 ettari. Vigneto di 45 anni di età con esposizione Sud-Est. Sistema di allevamento a guyot con una densità di 4.600 piante per ettaro. La produzione è di 22 hl per ettaro. 29 giorni di fermentazione in vasca in acciaio ad una temperatura tra 30-34°C. Rimontaggi giornalieri all'aria con l'applicazione di un antico sistema chiamato "cappello sommerso".

**Invecchiamento:** in botti di rovere di Slavonia per 32 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.

**Abbinamenti:** carne stufata, selvaggina, carne rossa e formaggi forti.

**Alcol:** 14% Alc./Volume.

**Acidità totale:** 5.72 g/L.

**Estratto secco totale:** 29.2%.

**Bottiglie:** 3.894 bottiglie da 750 ml e 150 Magnum

