



## Barolo Rocche 2008

**Denominazione:** Barolo DOCG

**Regione:** Barolo, Piemonte

**Varietà:** 100% Nebbiolo, clone Michet 75%, Lampia 20%, Rosé 5%

**Vinificazione:** da uno dei migliori vigneti dell'intera zona del Barolo, nelle Rocche di Castiglione Falletto con una superficie di 1.3 ettari. Vigneto di 46 anni di età con esposizione Sud-Est. Sistema di allevamento a gouyot con una densità di 4.600 piante per ettaro. La produzione è di 20 hl per ettaro. 28 giorni in vasca d'acciaio di contatto con le bucce di cui 4 di macerazione a freddo prefermentativa e 24 di fermentazione alcolica ad una temperatura tra 30/32° C. Rimontaggi giornalieri all'aria con l'applicazione di un antico sistema detto "a cappello sommerso". Malolattica in barriques.

**Invecchiamento:** al termine della fermentazione malolattica in barriques, durata quattro settimane, il vino viene trasferito in botti di rovere per 31 mesi. Imbottigliato senza filtrazione il 20 luglio 2011.

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

*"Il voluttuoso e classico Barolo Rocche ostenta alla fine strati di frutta dando un'espressione totalmente affascinante e ed eccitante del nebbiolo. Il vino sembra fluttuare sul palato, così come un'essenza di geranio, bacche rosse, caramella dura e minerali conquistano tutti i sensi. Tannini raffinati e setosi fanno da cornice ad un finale di una bellezza mozzafiato. Il Barolo Rocche è stato 5 settimane a contatto con le bucce. Come tutti gli altri Barolo di Vietti, la malolattica del Rocche è stata fatta in barrique ed il vino è stato poi trasferito in botti neutre grandi di rovere di Slavonia. Il Barolo Rocche di Vietti è il Barolo più raffinato che io abbia mai assaggiato dell'azienda. Spero solo che Alfredo Currado abbia avuto l'occasione di assaggiarlo almeno qualche volta prima di andarsene lo scorso anno". (Antonio Galloni – The Wine Advocate).*

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

**Alcol:** 14,65 % Alc./Volume.

**Acidità totale:** 5.81 g/L

**Estratto secco totale:** 32.0%.

**Bottiglie:** 3.886 150 bott. 1,5 L - 20 bott. 3L -10 bott. 5 L

