



## Barolo Rocche 2009

**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 pre-fermentativa e 24 di fermentazione e macerazione post-fermentativa 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 l'11 luglio 2012.

**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.

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

**Alcol:** 14,50% Alc./Volume

**Acidità totale:** 5.80 g/L

**Estratto secco totale:** 34.70% g/L

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

