



Denominazione: Barolo DOCG

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

Vinificazione: da uno degli storici 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 circa 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 a luglio 2013.

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

"Un vino di squisita bellezza, il 2010 Barolo Rocche è pura seta al palato. Il 2010 è incredibilmente denso, scuro e potente per un giovane Rocche. Lasciandolo nel bicchiere, il Rocche si apre bene, mostrando tutta l'ampiezza del suo potenziale e pedigree. Splendida nel bicchiere e impeccabile in tutto, il 2010 Rocche è veramente in piena forma. Petali di rosa dolce, menta, spezie e liquirizia si intrecciano in un finale profumato e mozzafiato" (Antonio Galloni).

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

Alcol: 14,50% Alc./Volume

Acidità totale: 5.86 g/L

Estratto secco totale: 30.60% g/L