



**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 29 hl per ettaro. 29 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 luglio 2013.

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

*"Il Barolo Rocche di Castiglione 2011 è arrendevole, espressivo e molto bello. Le note floreali dolci si fondono in frutti rossi di drupacee in un Barolo morbido e setoso, dotato di squisita bellezza e levigatezza, il 2011 è tutta finezza. Anche in questa fase iniziale, il Barolo Rocche è avvincente". (Vinous – Antonio Galloni. Settembre 2014)*

*"Con il millesimo 2011 raggiungiamo i cinquant'anni di vinificazione del Barolo Rocche di Castiglione. Compiere cinquant'anni, oltre a rappresentare un traguardo importante, significa aver attraversato un'epoca, aver affrontato trasformazioni climatiche significative ed aver assistito alle tante evoluzioni del gusto planetario. Nel 1961 Alfredo Currado, con coraggiosa lungimiranza, fu il primo a vinificare questo vigneto in qualità di cru singolo. Una scommessa vinta, che ha contribuito a cambiare, in maniera sostanziale, l'interpretazione di terroir nel comprensorio del Barolo". (Famiglia Vietti)*

**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