



## *Barolo Rocche dell'Annunziata*

**Vigneto:** Rocche dell'Annunziata, situato a La Morra, età media dei vigneti di circa 50 anni

**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Ceppi ad ettaro:** 5500 ceppi

**Terreno:** medio impasto, argillo calcareo leggermente sabbioso

**Note di coltivazione:** potatura medio-corta di 7-8 gemme con guyot semplice ; ad inizio maturazione viene praticato diradamento in due tempi riducendo la produzione per singolo ceppo di circa la metà.

**Vinificazione:** l'uva vendemmiata viene pigiata sofficemente in vasche di acciaio inox termocondizionate dove inizia a fermentare spontaneamente; la fermentazione avviene a 30/31°C e la macerazione si prolunga per 30/35 giorni muovendo la massa con rimontaggi e follature almeno 4 volte al giorno. Alla svinatura il vino farà spontaneamente la fermentazione malolattica sempre nelle vasche di acciaio.

**Affinamento:** dopo le fermentazioni il vino inizia il suo periodo di affinamento che sarà in un primo periodo di 6 mesi in barriques francesi nuove al 10% ; le barriques vengono assemblate in botte grande per altri 22/24 mesi. Dopo l'imbottigliamento seguirà ancora un affinamento in bottiglia di 10-12 mesi.

**Bottiglie prodotte:** 7000 e 200 magnum circa