ROCCA GIOVANNI
BAROLO DOCG

Da tre generazioni la nostra famiglia coltiva con cura, passione ed autenticita' i 22 ettari di vigneti di proprieta' a Monforte d'Alba, uno degli undici comuni del Barolo oggi Patrimonio Unesco. La produzione annuale é di circa 80.000 bottiglie e pertanto amiamo definirci una famiglia di Langa che produce vini artigianalmente per passione e piacere. Da sempre seguiamo una semplice filosofia fondata sul rispetto della tradizione sia in vigneto che in cantina utilizzando prodotti eco-compatibili per i trattamenti in vigna e una vinificazione naturale che rispecchia il nostro stile di vita.

VIGNETO

VITIGNO: Nebbiolo
ESPOSIZIONE: sud est
TERRENO: franco sabbioso calcareo marnoso
RESA PER ETTARO: 65q/ha
ANNO DI IMPIANTO: 1974
BOTTIGLIE PRODOTTE: 9.500

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinifichiamo solo uve provenienti dai nostri vigneti.

Vinificazione in rosso a cappello emerso con macerazione di 10 giorni prolungata a cappello sommerso per altri 20-25 giorni, fermentazione a temperatura controllata. Il Barolo affina in botti di rovere di Slavonia da 25hl per 30 mesi e in bottiglia per i restanti 6-7 mesi.

DEGUSTAZIONE

Vino strutturato e longevo dal colore rosso rubino vivo ed intenso con lievi riflessi aranciati; naso intenso e fruttato con note di ciliegia, prugna e gradevoli note di cannella e violetta; palato austero, armonico con tannini gradevoli e finale persistente.

ANALISI CHIMICA

GRADAZIONE ALCOLICA: Vol 14,29%
ZUCCHERO: g/l 0,54
ACIDITA' TOTALE: 5,82%
ESTRATTO SECCO: g/l 30,2