



TENUTA ROCCA

AZIENDA AGRICOLA



Vitigno: Nebbiolo 100%

Vigneto: Bussia (mappale n. 7,272)

Comune: Monforte d'Alba (Cn)

Estensione: 1,48 ettari

Esposizione e altitudine media: sudovest / 350 metri

Terreno: marne di Sant'Agata tipiche (Tortoniano), suoli giovani con buona disponibilità idrica, costituiti da marne calcareo-limose

Anno di impianto del vigneto: 1992

Densità: 4.000 ceppi/ettaro

Resa per ettaro: 72 quintali

Sistema di allevamento: guyot

Concimi: organici e sovescio

Diserbo: meccanico

Vinificazione: diradate in corso di maturazione e scelte manualmente al momento della vendemmia, le uve vengono vinificate tradizionalmente in rosso e fermentano a temperatura di 28°-30° C in tini di rovere da 50 ettolitri.

Affinamento: in piccole botti di rovere di Allier e in botti grandi per un totale di 28-30 mesi. Seguono 10 mesi circa di affinamento in bottiglia. Il vino non è filtrato.

Analisi organolettica: di colore rosso granato intenso, vivo e brillante. Al naso si mostra etereo con le tipiche percezioni di violetta, poi ciliegia e spezie e cuoio. In bocca l'abbraccio è pieno e caldo, la trama tannica, vellutata e avvolgente è bilanciata dalla giusta quota acida.

Temperatura di servizio suggerita: 15-17° C.

Bottiglie prodotte: 6.500 circa (a seconda della vendemmia)

Certificazione: vino biologico

BAROLO D.O.C.G. BUSSIA