



Barolo docg *sottozona* Rocchettevino

Vitigno: Nebbiolo

Zona geologica: il cru Rocchettevino proviene da un impianto realizzato nel 1997, sulla pendice di un versante collinare ad alta vocazione vinicola, nel Comune di La Morra, con esposizione ad est ed un'altezza media di 300 metri s.l.m. Già nel 1477 i vigneti di "Ronchetovinum" comparivano nel catasto come una delle migliori zone di produzione del comprensorio lamorrese.

Il terreno è caratterizzato da marne argilloso-calcaree, che contribuiscono ad esaltare la finezza aromatica di questo vino.

Vendemmia: inizio di ottobre. Questa sottozona, caratterizzata da un particolare vigore vegetativo, produce un'uva di elevata qualità. Tali caratteristiche di pregio sono ulteriormente garantite dalle operazioni manuali di diradamento - da fine luglio ad inizio settembre - e dalla rigorosa cernita dei grappoli all'atto della pigiatura. La resa per ettaro è sempre tra i 50 e 65 q/Ha.

Vinificazione: la macerazione dura circa 30-35 giorni, in vasche di acciaio termocondizionate, per evitare il rischio di surriscaldamento delle vinacce e la conseguente comparsa di note sgradevoli (note di cotto). Vengono effettuate delicate ma frequenti follature, allo scopo di garantire un rimescolamento della massa, stimolando i processi fermentativi ed enzimatici e favorendo la produzione della frazione aromatica, in particolare dei profumi fruttati. Queste operazioni consentono, inoltre, di ottenere una buona estrazione delle sostanze polifenoliche più nobili che conferiscono al vino le sensazioni di dolcezza e morbidezza.

Affinamento: in botti di rovere francese (700 lt) per circa 27 mesi e, a seguire, ulteriori 15 mesi in bottiglia.

Colore: brillante, di colore rosso granato intenso.

Profumo: elegante, complesso. Aromi balsamici e floreali. Si distingue per la freschezza del bouquet e per le note eteree che aumentano con l'invecchiamento.

Gusto: conferma le caratteristiche espresse all'olfatto. Tannini morbidi, ampie sensazioni di dolcezza, note aromatiche.

Abbinamenti: esprime il meglio di sé con gli arrosti, con i brasati, con la selvaggina, con i formaggi di media-lunga stagionatura.



Barolo Rocchettevino docg

Grape-variety: Nebbiolo



Growing location: the Rocchettevino cru was planted in 1997, on the slopes of an east-facing hillside in the village of La Morra at an average altitude of 300 metres. "Ronchetovinum" was cited in the land registry as long ago as 1477 as one of the very finest wine growing sites in the village.

The soil features clayey-calcareous marl, which contributes to bringing out this wine's aromatic finesse.

Harvest: the beginning of October. This cru, which is distinguished by particular vegetative vigour, produces grapes of the highest quality. These prized characteristics are further guaranteed by thinning of the bunches by hand between the end of July and the beginning of September, and by strict selection on crushing. The yield is always between 5 and 6.5 tons per hectare.

Vinification: the maceration on the skins lasts 30-35 days, taking place in heat-conditioned steel tanks to avoid the risk of the pomace overheating and causing unpleasant 'cooked' overtones. Frequent, gentle breaking up the cap guarantees remixing of the mass, stimulating the enzymatic and fermentation processes, and encouraging the development of the aromatic fraction, in particular fruity aromas. These operations also cater for achieving good extraction of the finer polyphenolic substances that give the wine sweetness and softness.

Maturing: in casks of French oak holding 700 litres for around 27 months, followed by a further 15 months in the bottle.

Colour: bright, deep garnet red.

Nose: elegant, complex. Balsamic and floral aromas. Stands out for the freshness of its bouquet and the ethereal overtones that increase with ageing.

Taste: the qualities showing on the nose are confirmed. Soft tannins, expansive sensations of sweetness, aromatic notes.

Recommended pairings: at its very best with roast and braised meats, game, and medium and mature cheeses.