trediberri

BAROLO

ROCCHE DELL'ANNUNZIATA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VARIETA': NEBBIOLO

VINIFICAZIONE: vinificazione di uve provenienti da la Morra, MGA Rocche dell'Annunziata, da particelle piantate nel 1955, 1961 e 1999. La fermentazione alcolica avviene in cemento e dura circa 12-14 giorni. Segue una macerazione post-fermentativa di circa 12-15 giorni, per arrivare ad un contatto buccia-succo di circa 4 settimane. Dopo la svinatura, la fermentazione malolattica avviene in legno e l'affinamento dura per circa 20 mesi in botti da 25 HL e 52 HL Garbellotto. Dopo l'affinamento in legno, il vino viene trasferito per qualche mese in cemento, acciaio o vetroresina, prima di essere imbottigliato, solitamente tra Luglio e Agosto dell'anno precedente all'uscita sul mercato.

NOTE: il Barolo Rocche dell'Annunziata è il cuore della nostra azienda, il vino a cui siamo più affezionati. Proviene dalle particelle di proprietà della famiglia Oberto e secondo noi rappresenta al meglio quello che il Barolo di La Morra può offrire: profumi, eleganza, bevilbilità. Un vino destinato al lungo invecchiamento, denso ma godibile fin da subito. Ideale con formaggi stagionati, brasato al Barolo, selvaggina e cacciagione.

Per la scheda tecnica più approfondita su una specifica annata, si prega di inviare una e-mail all'indirizzo info@trediberri.com

Società Agricola Trediberri di Nicola Oberto & c. s.s. ✦ Borgata Torriglione, 4 ✦ La Morra ✦ Italia
Tel. +39 0173 509302 ✦ Mob. +39 339 1605470 ✦ **www.trediberri.com** ✦ info@trediberri.com