

Barolo

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Rocchettevino

Inebriante bouquet floreale ed eleganza

Affascinante nuance di fiori e frutti che esprime con immediatezza nei suoi profumi. Raffinato e vellutato anche al palato dove le note speziate e lievemente tostate completano le sfumature più dolci.

Vitigno: Nebbiolo coltivato a Guyot con viticoltura sostenibile.

Vendemmia: Tardiva con cernita manuale, è effettuata nell'ultima parte di Ottobre, per consentire una lieve sovraturazione dei piccoli grappoli molto pregiati responsabili dell'eleganza e della complessità del Barolo Rocchettevino.

Vinificazione: Delicata diraspatura con lieve pigiatura e macerazione statica a freddo di 1 giorno. Fermentazione alcolica a 26° C per 20 giorni con frequenti follature. Successiva steccatura del cappello per un'ulteriore macerazione di un mese durante il quale, grazie all'importante lisi naturale dei lieviti, le note floreali e fruttate si definiscono e il vino acquisisce volume e profondità.

Affinamento: in legno di rovere per circa due anni e mezzo di cui i primi 18 mesi in botticelle di secondo e terzo passaggio e il successivo anno in botti di Slavonia di medio-piccole dimensioni. Segue la maturazione in bottiglia di un anno durante la quale l'importante bouquet floreale che caratterizza il Barolo Rocchettevino si fonde a note di confettura e spezie; compaiono i sentori più complessi di liquirizia, cuoio e goudron.

Abbinamenti: la grande eleganza e freschezza del corredo olfattivo lo rende adatto a molteplici abbinamenti: antipasti, torte salate e primi con ragù, secondi di carni rosse o bianche strutturate come anatra e faraona, formaggi di media e lunga stagionatura.

Note di degustazione

Colore: rosso rubino brillante.

Profumo: bouquet floreale ampio e complesso: note di confettura, di ciliegia sciroppata e di piccoli frutti, ben amalgamati con il lampone in evidenza; sono suggestivi le nuance di rosa e i sentori delicati di viola a cui si uniscono quelli di liquirizia e cioccolato. Seguono timbri balsamici che ricordano la resina e le erbe officinali. Sul finale soprattutto per i vini più affinati, sensazioni di liquirizia e Goudron con sfumature di sottobosco, tabacco e cuoio.

Gusto: emoziona per morbidezza e complessità gustativa; prevalgono note dolci di confettura di frutti a bacca nera e cioccolato in polvere. Tannini morbidi e ben bilanciati da un'acidità piacevole e da una buona alcolicità. Per le annate più affinate evidenti sensazioni di liquirizia, tabacco e goudron nel finale.

Caratteristiche Vigneto

Zona di origine: Rocchettevino- La Morra. Ronchetovinum*, storico toponimo già riportato sul catasto comunale del 1477; domina l'intero panorama delle Langhe. L'esposizione molto soleggiata e gli elevati sbalzi termici garantiscono un generoso Barolo, ben strutturato e dalla straordinaria eleganza nei profumi e ricchezza gustativa.

Esposizione: : Est

Altitudine media: 370 m slm

Anno di impianto: 1998

Suolo: Marne di Sant'Agata laminate



*A. Gambera, B. Molino, La Morra fra Quattrocento e Cinquecento, vol. II, I toponimi, Agorà e Comune di La Morra, 2019