



Barolo Rocchettevino DOCG

Il nostro Barolo viene prodotto con uve Nebbiolo provenienti dalla vigna della sottozona Rocchettevino, nel comune di La Morra.

La raccolta si effettua a partire dalla seconda metà di Ottobre. Dopo la pigiatura inizia la fermentazione che si protrae per 15/20 giorni. Quando la fermentazione finisce, il vino nuovo, viene lasciato decantare (depositare) per alcuni giorni e poi viene subito travasato in botti di legno, dove rimane ad invecchiare per almeno due anni. Nell'estate del terzo anno, il vino viene filtrato ed imbottigliato, e dopo almeno sei mesi di affinamento in bottiglia il Barolo è pronto per il consumo.

Il vino si presenta di color rosso rubino, con riflessi aranciati, il profumo spazia da sentori floreali (rosa canina, vaniglia) nel Barolo giovane (2-4 anni) che evolvono verso sentori più speziati (cuoio, liquirizia) in un Barolo più vecchio.

Si abbina facilmente con piatti di carne come i brasati o con formaggi molto stagionati che ne risaltano meglio il sapore.