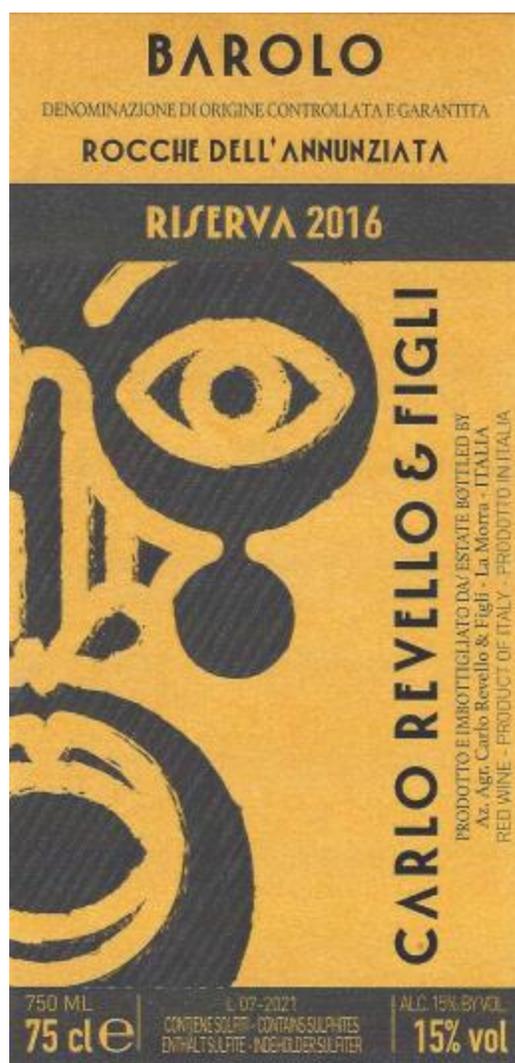


CARLO REVELLO & FIGLI



Barolo Rocche dell'Annunziata

Riserva



Varietà: 100% nebbiolo, vendemmia metà – fine ottobre



Vigneto: localizzato nel comune di La Morra, ha una resa di circa 60 q.li/Ha di uva e poggia su un terreno composto da marne bluastre calcaree, metà composta di limo, e l'altra metà divisa tra sabbia e argilla.



Vinificazione: fermentazione spontanea a contatto con le bucce in vasche d'acciaio per circa due settimane



Affinamento: 24 mesi in barriques da 225 L e successivo affinamento in bottiglia fino alla messa in commercio, 6 anni successivi alla vendemmia.



Profilo sensoriale: colore rosso rubino con riflessi granati, con una grande complessità di bouquet e un lungo finale. Al palato ha un tannino setoso di grana fine che rende questo vino tra i più eleganti dei baroli



Temperatura di servizio: 16-18° C



Abbinamento: vino adatto ad accompagnare le carni rosse e i formaggi.

Az. Agr. Carlo Revello & Figli – Fraz. Santa Maria – borgata Serra dei Turchi 96/A 12064 La Morra (CN) Italy



+393347190444



info@carlorevello.com



@carlorevelloefigli