

V I G N A L A R O S A

BAROLO
DOCG



Nebbiolo



Vigna "La Rosa",
Serralunga d'Alba



Marne calcaree
e argilla



250-310m

asl



Sud/sud-ovest



Systema: guyot
4.000-5.000 plants/ha



I - II decade
di Ottobre



13,5 % vol



16-18 °C



0,75 - 1,50 - 3 L

NOTE TECNICHE:

Affinamento: inizia in barriques di rovere di Allier per circa 12 mesi e termina in botti di Allier di 2-3 mila litri per un ulteriore anno. La permanenza in botti medio-piccole consente di affinare ulteriormente i tannini senza incrementare la sensazione boisè e per ottenere il giusto equilibrio tra il profumo dell'uva e quello del legno. Al termine della permanenza nel legno si effettua, se necessario, una chiarifica per arrotondare ulteriormente

qualche spigolosità rimasta e per ottenere un illimpimento ottimale del vino, che viene quindi imbottigliato e affinato ancora per almeno un anno, prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONI

Il colore è rosso rubino, con riflessi granati. Il profumo è ampio, gentile, ma intenso, con netti sentori di rosa appassita, viola, tabacco, sottobosco, spezie e leggera vaniglia. In bocca la trama dei tannini è fitta e

densa: l'ingresso è morbido, quasi vellutato per poi esplodere in una sensazione di frutta ben bilanciata dalla freschezza acida. Il retrogusto è molto lungo ed è ricco di sapidità.

ABBINAMENTI

Ideale l'accostamento a piatti di carni rosse importanti e a formaggi di media o lunga stagionatura, ma può piacevolmente anche accompagnare il conversare di fine pasto.



V I G N A L A R O S A

BAROLO
DOCG



Nebbiolo



"La Rosa" Vineyard
Serralunga d'Alba



Calcareous marl
and clay



250-310m asl



South/south-west



System: guyot
4.000-5.000 plants/ha



First-second
decades of October



13,5 % vol



16-18 °C



0,75 L

TECHNICAL NOTES

Ageing: 3 years on average in large casks (oak from Slavonia and the centre of France) prior to being bottled and kept for a further period of maturations which, though depending on the vintage, will never last less than 12 months. Keeping qualities: the single-vineyard Barolos reach their peak 8-10 years after the harvest, but their life will vary considerably depending on the vintage.

TASTING NOTES

The single-vineyard Barolos are produced from the most

painstaking selections carried out in vineyards which tradition has preserved over time as emblems of exemplary quality. "La Rosa" represents an interpretation of Barolo of particular importance: even though it is the soil and the sun - or what is called in short microclimate - which commands man and guides his technical decisions, and not vice versa. Ruby highlights still show on its deep garnet red color, while its intense, clear-cut nose hints at spicy aromas and ripe fruit. Well balanced tannins for a young Barolo. Classic. "La Rosa" expresses the qualities of the Barolos grown in Serralunga d'Alba at their best, with a marked -

almost feminine - concession to grace and softness in its flavour and bouquet.

PAIRINGS

Ideal with big red meat dishes and medium or mature cheeses, it can also make for pleasant after-dinner company.

