

# Barolo DOCG

## *Rocche Moriondino*



**Denominazione:** Barolo DOCG

**Vitigno:** 100% Nebbiolo

**Origine:** Castiglione Falletto (CN)

**Cru:** Rocche Moriondino

**Gradazione alcolica:** 15% vol.

**Acidità totale:** 5,5 g/l

**Estratto secco:** 28 g/l

**Descrizione:** a Castiglione Falletto, il cru Rocche Moriondino è considerato la menzione geografica più prestigiosa del comune, un terroir che nel corso dei decenni ha sempre dato origine a vini armoniosi ed eleganti, capaci di conservare le proprie caratteristiche nel tempo. Le colline delle Rocche presentano un versante più ripido esposto a sud-est e uno più dolce rivolto a sud-ovest. È proprio su quest'ultimo che si trovano i cru Bricco Rocche e Rocche Moriondino, tra i più rinomati dell'area.

**Vinificazione:** fermentazione spontanea in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione alcolica si conclude in circa 10-12 giorni, mentre la macerazione prosegue per ulteriori 8-10 giorni, con rimontaggi quotidiani per favorire l'estrazione ottimale delle sostanze presenti nelle bucce, in particolare dei tannini e dei precursori aromatici.

**Affinamento:** 36 mesi in tonneau di rovere da 700 litri, seguiti da 6 mesi di affinamento in bottiglia.

### **Note di degustazione**

**Colore:** rosso granato.

**Bouquet:** profumo intenso ed elegante, con piacevoli note eteree e sfumature di fiori appassiti ed erbe aromatiche.

**Palato:** asciutto, caldo e strutturato, caratterizzato da un tannino maturo e di grande rilievo. Emergono immediatamente richiami alla frutta matura e alla composta di ciliegie, mentre il finale è arricchito da delicate e persistenti note speziate. Il Rocche Moriondino si distingue per la sua lunghezza e persistenza gustativa, rivelando una forte personalità e una spiccata vocazione al lungo invecchiamento.

**Abbinamenti gastronomici:** ideale con brasati, carni alla griglia e risotto al Barolo.