Barolo DOCG
Rocche Moriondino

Denominazione: Barolo DOCG
Vitigno: 100% Nebbiolo
Origine: Castiglione Falletto (CN)
Cru: Rocche Moriondino
Gradazione alcolica: 15% vol.
Acidità totale media: 5,5 g/l
Estratto secco medio: 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 tonneaux di rovere francese, 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.

Strada Alba - Barolo, 34 | 12060 Castiglione Falletto (CN) - Italia | (+39) 0173 262369 - info@gigirosso.com - ***gigirosso.it***