



ALBERTO BALLARIN

Barolo Bricco Rocca Riserva D.O.C.G.

Uve: 100% Nebbiolo

Vigneto di provenienza: La Morra

Sesto d'impianto: 2,30 x 0,90 m

Altitudine: 280 metri slm

Esposizione: sud

Forma di allevamento: guyot

Età delle viti: 35-55 anni

Resa per ettaro: 55 quintali di uva per ettaro

Terreno: calcareo – marnoso

Vendemmia: ottobre

Vinificazione: fermentazione in vasche termoregolate di acciaio inox

Affinamento: 38 mesi in botti di rovere di Slavonia

Esame organolettico: si presenta con un bel colore rosso granato con lievi riflessi aranciati. Al naso subito in evidenza la surmaturazione dell'uva, con sentori caldi e mielosi, eterei e floreali. Dopo si apre un concerto di aromi, la prugna, la ciliegia, la menta, il tartufo, il caramello. In bocca è ampio, tannico, avvolgente, lungo e vellutato. Nonostante la grande struttura si apprezza comunque un buon equilibrio che si traduce in grande eleganza. Da grande invecchiamento.

