



Barolo DOCG San Rocco

Un corazziere. Carnoso, estremamente focalizzato.
Il primo vigneto acquistato a Serralunga d'Alba. Questo Cru rappresenta appieno l'amore di Luigi verso questo paese.

La vigna sorge sulla collina in fronte alla omonima chiesa di San Rocco.

L'argilla presente in questo terreno regala in bocca un'energia intensa. Proprio per questa ragione il paese di Serralunga d'Alba viene chiamato 'il corazziere delle Langhe'. Il vino risulta infatti con grande struttura e profondità, mostrando pienamente un'intensa complessità.

Qui Serralunga è presente con segni di liquirizia, spezie e frutti neri. Ciliegia, ribes e mirtillo si fondono insieme armoniosamente.

Vellutato e dolcemente maturo, con tannini splendidamente integrati. **Il San Rocco dona un'impressione di grande potere, austerità,** con un incredibile potenziale di affinamento in bottiglia. Complessità pura. Un carattere forte. Monumentale.

Zona di produzione:	Serralunga d'Alba
Varietà:	Nebbiolo 100 %
Denominazione:	D.O.C.G.
Superficie vigneto:	1,5 ettari
Esposizione ed altitudine:	Sud, 330 m s.l.m.
Terreno:	Argilloso e calcareo
Sistema di allevamento:	Guyot, 4.500 piante per ettaro
Età media delle viti:	55 anni
Vasche di fermentazione:	Rotofermentatori
Vinificazione:	22 giorni, 31 °C
Affinamento:	24 mesi in barrique
Produzione media:	6.400 bottiglie, 520 magnum, 60 doppi magnum