

# ROCCHES DELL'ANNUNZIATA

RISERVA

2017



Prodotto solo nelle migliori annate, prende il nome da Francesco Costamagna, antenato degli attuali proprietari. È ottenuto da uve nebbiolo provenienti dal bricco della Menzione "Rocche dell'Annunziata", ovvero la parte più alta e meglio esposta del vigneto. Affinato per 5 anni dei quali due in botti di rovere. Si distingue per il colore è rosso granato intenso, con aromi complessi su cui spiccano frutta matura, sentori mentolati e balsamici. La grande struttura è stemperata dall'eleganza dei tannini, il finale è lungo e persistente.

**NOME** - Dal nome del figlio del fondatore, Francesco Costamagna, bisnonno degli attuali proprietari

**VITIGNO** - Nebbiolo 100%

**VIGNETI** - Appezamento situato nella parte più alta della nostra proprietà all'interno della sottozona Rocche dell'Annunziata del comune di La Morra

**TERRENO** - Calcereo/argilloso - Marne di Sant'Agata

**DENSITÀ DI IMPIANTO** - 4.800 ceppi/Ha

**PRODUZIONE ANNUA** - 5.463 bottiglie - 240 magnum

**DATA VENDEMMIA** - 27 ottobre 2017

**METODO DI VINIFICAZIONE** - Macerazione sulle bucce per 25 giorni alla temperatura controllata di 26°C

**AFFINAMENTO** - Viene affinato per circa 24 mesi in botti di rovere

**GRADO ALCOLICO** - 14,5% vol.

**ACIDITÀ** - 5,60 g/l

**LONGEVITÀ** - Da 15 a 25 anni

**DEGUSTAZIONE** - Il colore è rosso granato deciso.

Il profumo è intenso con netto sentore di rosa appassita, viola, frutta matura in confettura, come melagrana, albicocche e nocciolo di pesca bianca, dattero, nespola invernale e scorza d'arancia candita. Sentore speziato e balsamico, incenso, liquirizia e accenno di tabacco e cuoio.

Al gusto è fresco, sapido, corposo e persistente con note eleganti di confettura e speziatura che si fondono con i tannini presenti ma molto eleganti.

**ABBINAMENTI** -

Italia: Risotto ai funghi misti con mousse al tartufo

Regno Unito: Funghi Ripieni con Noci Pecan ed Erbetto USA: braciolo di maiale ai funghi

Americhe: stufato di coscia alla colombiana

Asia: manzo Chow Fun - Gon Chow Ngau Ho (con zenzero, aglio, salsa di ostriche)

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** - 18°C

**FORMATO** - Bottiglia 0,75 l in cassa di legno da 6 bottiglie -Magnum 1,5 l