Roberto Voerzio
AZIENDA AGRICOLA

BAROLO DOCG
ROCCHE DELL'ANNUNZIATA
TORRIGLIONE

SITO PRODUTTIVO

La Borgata Torriglione si trova nel versante inferiore delle Rocche dell'Annunziata, area dai terreni composti principalmente da marne bianche e grigie calcaree, con una tessitura franco-limosa che presenta una significativa percentuale di sabbia, facilitando il drenaggio.

CARATTERISTICHE

Comune: La Morra
Densità impianto: 8.000 ceppi/Ha
Resa media per pianta: 500 g
Esposizione: Sud/Est Sud Sud/Ovest
Varietà: 100% Nebbiolo
Fermentazione: acciaio 20 giorni, rimontaggi classici manuali
Affinamento: non viene utilizzato il vino della pressa
24 mesi barriques in parte nuove, 8 mesi in acciaio e 2 anni inù magnum

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino dai profumi sfaccettati, con lavanda e bacche blu, in un sorso leggermente austero con tannini fitti e fini integrati alla materia. Barolo dal grandissimo potenziale evolutivo.