

Scheda tecnica

BAROLO DOCG “ANNUNZIATA”

Zona di origine

Vigneto Annunziata, La Morra

Vitigno

100% Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata con macerazione delle bucce per 4 settimane circa e frequenti rimontaggi. Affinamento in botti grandi (20-60hl) per 30 mesi e successivi 6-8 mesi in bottiglia.

Colore

Rosso granato, tendente all'aranciato con l'invecchiamento.

Profumo

All'olfatto si manifesta già in gioventù attraverso uno spettro di note che spaziano dall'eucalipto al tabacco dolce per arrivare ai piccoli frutti rossi.

Sapore

Intenso e sfaccettato, con massa tannica setosa e risolta. Fresco e persistente.

AGRICOLA
Brandini
LA MORRA

BAROLO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Annunziata

Vendemmia 2014

Esposizione vigneti	Sud Sud Est	N. Bottiglie	2404
		N. Magnum	100
Altitudine media	m. 250 S.L.M.	N. Jeroboam	5