



BARBERA D'ALBA ROCCA DELLE MARASCHE D.O.C.

La marasca è una varietà di ciliegia le cui piante in passato si trovavano in consociazione con la vite all'interno del vigneto. Da qui prende origine il nome del Cru Rocca delle Marasche posto in una magnifica posizione nel comune di Castellinaldo dove il vitigno Barbera ha trovato la sua naturale collocazione. Riducendo la produzione col diradamento e aumentando ulteriormente la concentrazione degli acini con una sovraturazione in vigneto si ottiene un vino di grande intensità ed eleganza che vede la luce solo nelle migliori annate e dopo un lungo periodo di affinamento.
VITIGNO: 100% Barbera

VIGNETO: Cru Rocca delle Marasche, comune di Castellinaldo.

ANNO D'IMPIANTO: 1970

VINIFICAZIONE: 15 giorni di sovraturazione in vigneto macerazione con le proprie bucce per 7 giorni a 28°C.

MATURAZIONE: 18 mesi in barriques nuove di rovere francese e 6 mesi in bottiglia.

RESA ETTARO: 35 hl/ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso intenso con riflessi violacei, profumi di confettura, marasche e vaniglia, grande calore, struttura ed eleganza in bocca.

ABBINAMENTI: secondi di carne, da solo come vino da meditazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17°C - 63°F

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75l - 1,5l - 3l

BARBERA D'ALBA ROCCA DELLE MARASCHE D.O.C.

The "marasca" is a variety of cherry whose plants were once quite commonly found in the middle of a vine-yard. The Cru Rocca delle Marasche is found in a magnificent position in the borough of Castellinaldo where the Barbera vine has found its real place to be. A really intense and elegant wine is obtained by reducing the production through a thinning out process thus allowing the remaining grapes to over-mature in the vine-yard. This only happens with the best of vintages and after a long refining period.

VINE: 100% Barbera

VINE-YARD: Cru Rocca delle Marasche, in the borough of Castellinaldo.

YEAR PLANTED: 1970

VINIFICATION: 15 days of over-maturing in the vine-yard, maceration in its own skins for 7 days at 28°C.

AGEING: 18 months in new barriques of French oak and in bottles for 6 months.

YIELD PER HECTARE: 35 hl/ha

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: intense red colour with violet reflections, bouquet of jam, "marasche" and vanilla give a great warmth, structure and elegance in the mouth. Goes well with second plates or simply on its own whilst contemplating.

TO BE SERVED AT 17°C - 63°F

BOTTLES: 0,75l - 1,5l - 3l