Barbaresco

ROSSO

INFO

Annate: 2018, 2020, 2021, 2022
Formati: 75 cl, 150 cl
Paese: Italia
Regione: Piemonte
Vitigno: Nebbiolo
Suolo: Marnoso (Marne di Sant'Agata)

Estensione del vigneto: 2.5 ha
Tipo d'impianto: A spalliera
Densità ceppi per ha: 4.200

Età media del vigneto: 25 anni

Produzione media per ha: 45 hl

Vinificazione e affinamento: Diraspatura e ammostamento in cisterne di acciaio o cemento a seconda della quantità giornaliera vendemmiata. Fermentazione spontanea con pied de cuve autoprodotto. Rimontaggi giornalieri e macerazione sulle bucce per circa 60 giorni tramite la tecnica della "steccatura" del cappello delle vinacce. Affinamento in botte grande per due anni.
Solforosa totale: 27 mg/L

Bottiglie prodotte: 12.850

PRODUTTORE

PERCHÉ

Il Barbaresco di Cascina Roccalini è un vino rosso di carattere e spessore. Complesso, fine e consistente, si muove inizialmente tra piccoli frutti di bosco come more e ribes e fiori secchi come la violetta, per poi lasciare il passo ai primi sentori di cuoio, sottobosco e liquirizia. Un sorso compiuto, dove tannino e acidità tipici del Barbaresco giovane già appaiono integrati nel sorso, lasciando al tempo stesso presagire un grande futuro.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it

CASCINA ROCCALINI

Paolo Veglio

QUANDO

Quando vi troverete in cantina la vostra prima bottiglia di Barbaresco di Cascina Roccalini, non siate troppo attendisti. Rispondete con entusiasmo all'invito a cena di amici, colleghi o parenti che siano e portatela con voi. Capirete in un attimo che le bottiglie importanti van sempre comprate a coppie di due. Una da bere subito e una da dimenticare in cantina.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it