



ROCCHÉ DELL'ANNUNZIATA 2018 BAROLO DOCG

RENATO RATTI

Spécialité par lot

Le vignoble unique Rocche dell'Annunziata est historiquement considéré comme le plus important de la zone "Marcesasco". Le nom Rocche en italien signifie falaise en raison de sa colline escarpée. Il a été considéré par Renato Ratti comme un «grand cru» de La Morra pour son élégance et sa complexité suprême. Ceci est donné par un sous-sol très rare avec un mélange de marnes bleuâtres et de sable blanc. Le Rocche dell'Annunziata est le barolo le plus élégant, complexe et profond du Ratti, aux tanins extrêmement raffinés et soyeux.

Région : Piémont (vignobles situés près de l'Abbaye Annunziata en banlieue de La Morra)

Cépage : 100% Nebbiolo

Vinification : Les raisins sont éraflés et écrasés. Fermentation thermo-contrôlée à une température de 30 °C. Temps moyen de macération: 15 jours. Fermentation malolactique en novembre en bois. Raffinement: première année en barriques de chêne français et deuxième année en fûts de chêne slavon de 25 hectolitres.

Dégustation : 2016 - Un vin d'une complexité et d'un caractère extraordinaire. Harmonie et intensité exceptionnelles, texture superbe et longue vitalité.

Accords : Un grand vin pour des plats d'exception, les viandes rouges à la broche ou grillées, le gibier, les viandes blanches et rouges "grande cuisine" et les fromages affinés.

Service : Entre 16° et 18°C. Potentiel de vieillissement de 20 ans.

SAQ : 15281968

Prix : 142,25\$

Prix licencié : 123,72\$

UVC : 6

