

ROCCHÉ

“...quassu’ su queste “rocche” avrai vita dura ma mi darai un grande frutto!”

DENOMINAZIONE: Nizza DOCG

VARIETA’ UVA: 100 % Barbera

VINIFICAZIONE: La raccolta delle uve avviene esclusivamente a mano ed in piccole ceste. Diraspapigiatura quindi fermentazione in vasche di cemento dopo la quale segue la steccatura del cappello di vinaccia e si continua la macerazione con le bucce per 25-30 giorni, quindi svinatura e successivo travaso in legno.

AFFINAMENTO: Da 16 a 18 mesi in tonneaux di rovere francese

ETA’ MEDIA VIGNETO: 8 anni

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

ALTITUDINE: 380 m slm

COMUNE: Calamandrana