

# V I G N A   L A   R O S A

BAROLO  
DOCG  
1996



Nebbiolo



"La Rosa" Vigna  
Serralunga d'Alba



Ricchi di marne calcaree  
e argilla



250-310 asl



Sud/sud-ovest



Sistema: guyot  
4.000-5.000 piante/ha



I-II dieci giorni  
di Ottobre



13,5 % vol



16-18 °C



0,75 L

## NOTE TECNICHE

**Affinamento:** 3 anni in media in grandi botti (rovere dalla Slavonia e dal centro di Francia) prima di essere imbottigliato e conservato per un ulteriore periodo di maturazione che, a seconda dell'annata, non avrà mai meno di 12 mesi. Mantenere le qualità: ogni singolo vigneto di Barolo raggiunge il picco 8-10 anni dopo il raccolto, ma la sua vita varia notevolmente a seconda dell'annata.

## NOTE ORGANOLETTICHE

Il singolo vigneto Barolo è prodotto dalle selezioni più impegnative effettuate nei vigneti che la

tradizione ha conservato nel tempo come emblemi di qualità esemplare. "La Rosa" rappresenta un'interpretazione di Barolo di particolare importanza: sono il suolo e il sole - o ciò che viene chiamato microclima - che comandano l'uomo e guidano le sue decisioni tecniche, e non viceversa. Barolo 1996 La Rosa ha un colore rosso rubino con riflessi granato. Il bouquet è molto ricco e ampio: note di frutti maturi neri si abbinano molto bene a profumi intensi di spezie (guanti, noce moscata e pepe) e aromi che ricordano funghi secchi e viole. I tannini sono chiaramente percepiti al palato, ricchi e solidi con una buona acidità fresca e un

retrogusto molto duraturo. "La Rosa" esprime le qualità dei Barolo coltivati a Serralunga d'Alba al meglio, con una marcata - quasi femminile - concessione alla grazia e alla morbidezza del suo sapore e del bouquet.

## ABBINAMENTI

Ideale con grandi piatti di carne rossa e formaggi medi o maturi, può anche essere una piacevole compagnia dopo cena.



# V I G N A L A R O S A

BAROLO  
DOCG  
1996



Nebbiolo



"La Rosa" Vineyard  
Serralunga d'Alba



Calcareous marl  
and clay



250-310 asl



South, south-west



System: guyot  
4.000-5.000 plants/ha



First-second  
decades of October



13,5 % vol



16-18 °C



0,75 L

## TECHNICAL NOTES

Ageing: 3 years on average in large casks (oak from Slavonia and the centre of France) prior to being bottled and kept for a further period of maturation which, though depending on the vintage, will never last less than 12 months. Keeping qualities: the single-vineyard Barolos reach their peak 8-10 years after the harvest, but their life will vary considerably depending on the vintage.

## TASTING NOTES

The single-vineyard Barolos are produced from the most painstaking selections carried out

in vineyards which tradition has preserved over time as emblems of exemplary quality. "La Rosa" represents an interpretation of Barolo of particular importance: even though it is the soil and the sun - or what is called in short microclimate - which commands man and guides his technical decisions, and not vice versa. Garnet colour with intense ruby reflexes. The bouquet shows hints of very mature fruits and spices. In the mouth very ripe tannins give a sweet and persistent taste. "La Rosa" expresses the qualities of the Barolos grown in Serralunga d'Alba at their best, with a marked - almost

feminine - concession to grace and softness in its flavour and bouquet.

## PAIRINGS

Ideal with big red meat dishes and medium or mature cheeses, it can also make for pleasant after-dinner company.

