

## Scheda tecnica

# BAROLO DOCG “ANNUNZIATA”

### Zona di origine

Vigneto Annunziata, La Morra

### Vitigno

100% Nebbiolo

### Vinificazione e affinamento

Fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata con macerazione delle bucce per 4 settimane circa e frequenti rimontaggi. Affinamento in botti grandi (20-60hl) per 30 mesi e successivi 6-8 mesi in bottiglia.

### Colore

Rosso granato, tendente all'aranciato con l'invecchiamento.

### Profumo

All'olfatto si manifesta già in gioventù attraverso uno spettro di note che spaziano dall'eucalipto al tabacco dolce per arrivare ai piccoli frutti rossi.

### Sapore

Intenso e sfaccettato, con massa tannica setosa e risolta. Fresco e persistente.

AGRICOLA  
*Brandini*  
LA MORRA

# BAROLO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

*Annunziata*

Vendemmia 2014

Esposizione vigneti	Sud Sud Est	N. Bottiglie	2404
		N. Magnum	100
Altitudine media	m. 250 S.L.M.	N. Jeroboam	5