

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

BAROLO  
DOCG  
1997



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 maturations 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-red with ruby highlights, it has a full and delicate, though intense nose, with long-lasting clear-cut overtones of withered roses, underbrush and spices. Its dry, austere taste is soft and full-bodied. "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.



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

BAROLO  
DOCG  
1997



Nebbiolo



"La Rosa" Vignoble  
Serralunga d'Alba



Marse calcaire  
et de l'argile



250-310 asl



Sud / Sud-Ouest



System: guyot  
4.000-5.000 plants/ha



Première seconde  
décennies d'octobre



13,5 % vol



16-18 °C



0,75 L

## NOTES TECHNIQUES

**Elevage** : 3 ans en moyenne en grands fûts (chêne de Slavonie et du centre de la France) avant d'être mis en bouteille et encore affiné bien que selon le millésime, cela ne durera jamais plus de 12 mois.

**Temps de garde** : le vignoble unique Barolo atteint son apogée 8-10 ans après la récolte, mais le potentiel de garde varie considérablement selon le millésime.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Le Barolo est Produit selon les sélections les plus minutieuses

réalisées dans les vignes dont la tradition a été conservée avec le temps comme symbole de qualité. "La Rosa" représente une interprétation de Barolo d'une importance particulière: même si c'est le sol et le soleil (microclimat) - qui commandent, c'est l'homme qui prend les décisions et apporte sa technique. Rouge grenat avec des reflets rubis, La bouche est pleine et délicate, tandis que le Nez est intense, à longue durée. On distingue des parfums de rose, de broussailles et d'épices. Le goût sec et austère est doux et corsé. "La Rosa" démontre la qualité des Barolos cultivés à Serralunga

d'Alba, avec Une touche - presque féminine - Grâce à la grâce et à la douceur que l'on trouve dans ses saveur et son bouquet.

## A SERVIR AVEC

Idéal avec de grands plats de viande rouge et des fromages affinés, il est aussi fait pour un dîner en bonne compagnie

