

Azienda Agricola  
ROBERTA VALLETTI  
**ROCCIA**  
LANGHE DOC ROSSO

**Denominazione:** Langhe DOC

**Vitigno:** Dolcetto 100%

**Vigneto di produzione:** Piozzo

**Età media del vitigno:** 40 anni

**Sistema di allevamento:** guyot

**Terreno:** calcareo-marnoso

**Altitudine:** 300-400 m. s.l.m.

**Esposizione:** Sud Sud Ovest

**Vendemmia:** manuale in cassette da 15-20 kg.

**Vinificazione:** tradizionale in vasche d'acciaio

**Fermentazione malolattica:** completamente svolta in acciaio dopo la fermentazione

**Affinamento:** in vasche d'acciaio

**Primo anno di produzione:** 2019

**Bottiglie prodotte:** 4000

**Caratteristiche organolettiche:** cristallino, dal colore rosso rubino con riflessi porpora, consistente. Al naso è intenso e complesso, floreale, fruttato con note speziate, in prevalenza piccoli frutti di bosco quali ciliegia, mora, mirtillo e lampone e fiori quali la violetta, la rosa rossa ed il ciclamino. In bocca caldo e morbido con un tannino delicato ed avvolgente tale da irrorare ogni punto del palato, fresco e sapido con una piacevole nota ammandorlata sul finale. Equilibrato e di corpo. A tutto pasto, ben si abbina con i salumi e con i piatti della tradizione piemontese quali i primi a base di carne come gli agnolotti o le tagliatelle al ragù e le zuppe di legumi, con i secondi piatti quali bolliti, coniglio e arrosti. In abbinamento anche con i formaggi giovani o di media stagionatura.

**Temperatura di servizio:** 18°-20°