MONFORTE D'ALBA (CN)

Giovanni Rocca

Via San Giuseppe Le Coste, 43 A
tel. 0173 78504
info.rocca@libero.it

22 ha - 80.000 bt

VITA - Meritato ingresso in guida per questa simpatica realtà familiare, una delle tante aziende che purtroppo tendono a non emergere nell'ampio e forse ormai saturo panorama vinicolo langarolo. Poi Giovanni Rocca e il figlio Maurizio non sono certo persone che amano mettersi in mostra: il loro ambiente prediletto, si nota subito, è la vigna. Ne hanno parecchia e la coltivano con passione e rispetto. Buona parte dell'uva viene venduta, ma dalle parcelle più pregiate ricavano, con l'aiuto dell'enologo Piero Ballario, vini precisi e di forte identità territoriale.

VIGNE - Le vigne sono tutte in comune di Monforte, con appezzamenti anche nelle pregiate sottozone Mosconi, dai terreni bianchi tufacei per nebbioli strutturati e profumati, e Ravera, noto per le notevoli pendenze. La vigna Pian Romualda, appena fuori della zona del Barolo, è considerata un grand cru per la barbera. Non si usano diserbanti, solo rame e zolfo per i trattamenti fitosanitari.

VINI - Ci ha convinto il **Barolo Bricco Ravera 2009** (● 10.000 bt; 27 €) per eleganza e classicità. I profumi floreali e terrosi sono precisi, il palato di ottimo slancio e succosità. Il **Barolo Mosconi 2009** (● 1.800 bt; 34 €), affinato in barrique, ha maggiore densità e si presenta già più aperto. Molto valido anche il **Barolo 2009** (● 5.000 bt; 24 €), leggermente velato nell'espressione fruttata ma ben calibrato al palato, di media statura e tannino fresco. Un'espressione più giovanile e immediata il **Nebbiolo d'Alba 2011** (● 5.000 bt; 13 €), fruttato e slanciato. Ottima la **Barbera d'Alba Pian Romualda 2011** (● 8.000 bt; 13 €), intensa, gustosa e agile nonostante la notevole gradazione. Fresco e leggero il **Dolcetto d'Alba Sant'Anna 2012** (● 10.000 bt; 7 €).

CONCIMI letame naturale
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI selezionati
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE nessuna