



ROCCA GIOVANNI



L'azienda agricola Rocca Giovanni consiste in 22 ettari vitati siti nel comune di Monforte d'Alba, piccolo paese facente parte degli undici comuni del Barolo di origine antichissime che ora deve la sua notorietà, oltre che alla sua bellezza, ai grandi vini. Da tre generazioni la famiglia Rocca appassionatamente radicata nella loro terra coltiva con cura, passione ed autenticità i vigneti di sua proprietà vinificando il raccolto.

I vigneti Pianromualdo, Sant'Anna, Trenta, Mosconi, Giudice e Ravera di Monforte costituiscono il patrimonio principale dell'azienda in quanto facenti parte di vocate zone e sottozone delle più importanti mappe di Langa. Con il passare degli anni l'azienda si amplifica trasformandosi in una piccola cantina e inizia così la produzione di bottiglie. Ottenendo notevoli risultati Giovanni decide con la moglie Caterina di potenziare la vinificazione, e avvalendosi dell'aiuto dell'enologo Piero Ballario, la gamma di vini Rocca si amplifica. Coadiuvato dai giovani figli Federica e Maurizio e dalla nuora Ilaria, la cantina oggi produce circa 80.000 bottiglie l'anno dei seguenti vini: Langhe Doc Chardonnay, Dolcetto d'Alba Doc Vigna Sant'Anna, Barbera d'Alba Doc nelle due versioni, base e Vigna Pianromualdo, Nebbiolo d'Alba Doc Giaculin, Langhe Doc Rosso Rucat, Barolo Docg, Barolo Docg Ravera di Monforte (precedentemente con la menzione Bricco Ravera) e Barolo Docg Mosconi. Da sempre l'azienda mette in pratica una semplice filosofia basata sul rispetto della tradizione sia in vigneto sia in cantina utilizzando prodotti eco-compatibili per i trattamenti in vigna seguendo il programma "The Green Experience" e una vinificazione naturale che rispecchia in oltre lo stile di vita della famiglia Rocca. Grazie alla giacitura (sud-est), la fortunata esposizione dei vigneti ed al favorevole microclima di Langa ogni vendemmia permette all'azienda un buon risultato che riscontra negli anni successivi con l'uscita dei vari vini, rimanendo sempre una famiglia di Langa che produce vini artigianalmente per passione e piacere.



**LANGHE
DOC
CHARDONNAY**



VITIGNO:
100% Chardonnay

ESPOSIZIONE: est

TERRENO:
franco-argilloso
calcareo-marnoso

VINIFICAZIONE:
pigiatura e pressatura
soffice, fermentazione a
temperatura controllata
in vasche di acciaio inox
per 10-12 giorni.

AFFINAMENTO:
per 6 mesi in vasche
inox e 3 mesi in bottiglia.

GRADO: 13,5% Vol

**LANGHE
DOC
ROSSO**

Rucal



VITIGNO:
40% Barbera, 40% Nebbiolo,
5% Dolcetto e 5% Freisa

ESPOSIZIONE: est

TERRENO:
franco-argilloso
calcareo-marnoso

VINIFICAZIONE:
in rosso a cappello
emerso con macerazione
di 10-15 giorni e
fermentazione a
temperatura controllata.

AFFINAMENTO:
in botti per 12 mesi ed in
bottiglia per altri 4-6 mesi.

GRADO: 14% Vol

**BARBERA D'ALBA
DOC**



VITIGNO:
100% Barbera

ESPOSIZIONE: sud-est

TERRENO:
franco-argilloso
calcareo-marnoso

VINIFICAZIONE:
in rosso a cappello
emerso con macerazione
di 10-15 giorni con
fermentazione a
temperatura controllata.

AFFINAMENTO:
in acciaio per 6 mesi ed
in bottiglia per altri 3 mesi.

GRADO: 14% Vol

DOLCETTO D'ALBA DOC

Vigna Sant'Anna



VITIGNO:
100% Dolcetto

ESPOSIZIONE: sud-est

TERRENO:
franco-argilloso
calcareo-marnoso

VINIFICAZIONE:
in rosso a cappello
emerso con macerazione
di 4-5 giorni e
fermentazione a
temperatura controllata.

AFFINAMENTO:
in vasche di acciaio inox
per 6 mesi e in bottiglia
per 3 mesi.

GRADO: 13%Vol

BARBERA D'ALBA DOC

Vigna Pianromualdo



VITIGNO:
100% Barbera

ESPOSIZIONE: sud-est

TERRENO:
franco-sabbioso
calcareo-marnoso

VINIFICAZIONE:
in rosso a cappello
emerso con macerazione
di 10-15 giorni con
fermentazione a
temperatura controllata.

AFFINAMENTO:
in barriques per 10 mesi
ed in bottiglia per 7 mesi.

GRADO: 14,5% Vol

NEBBIOLO D'ALBA DOC

Giaculin



VITIGNO:
100% Nebbiolo

ESPOSIZIONE: sud-est

TERRENO:
franco-argilloso
calcareo-marnoso

VINIFICAZIONE:
in rosso a cappello emerso
con macerazione di 10-15
giorni e fermentazione a
temperatura controllata.

AFFINAMENTO:
in botti di Slavonia per 12
mesi ed in bottiglia per i
restanti 6-7 mesi.

GRADO: 14%Vol

BAROLO DOCG



VITIGNO:
100% Nebbiolo

ESPOSIZIONE: sud-est

TERRENO:
franco-sabbioso
calcareo-marnoso

VINIFICAZIONE:
in rosso a cappello emerso
con macerazione di 10
giorni prolungata a cappello
sommerso per altri 20-25
giorni, fermentazione a
temperatura controllata.

AFFINAMENTO:
in botti di rovere di
Slavonia da hl 25 per 30
mesi ed in bottiglia per i
restanti 6-7 mesi.

GRADO: 14,5% Vol

BAROLO DOCG

Ravera di Monforte



VITIGNO:
100% Nebbiolo

ESPOSIZIONE: sud-est

TERRENO:
franco-sabbioso
calcareo-marnoso

VINIFICAZIONE:
in rosso a cappello emerso
con macerazione di 10
giorni prolungata a cappello
sommerso per altri 20-25
giorni, fermentazione a
temperatura controllata.

AFFINAMENTO:
in barriques per 12 mesi,
in botte per 17 mesi ed in
bottiglia per i restanti
6-7 mesi.

GRADO: 14,5% Vol

BAROLO DOCG

Mosconi



VITIGNO:
100% Nebbiolo

ESPOSIZIONE: sud-est

TERRENO:
franco-sabbioso
calcareo-marnoso

VINIFICAZIONE:
in rosso a cappello emerso
con macerazione di 10
giorni prolungata a
cappello sommerso per
altri 20-25 giorni,
fermentazione a
temperatura controllata.

AFFINAMENTO:
in barriques per 36
mesi, ed in bottiglia per
i restanti 6-7 mesi.

GRADO: 14,5% Vol

DE BOCCA GIOVANNI







ROCCA GIOVANNI

AZIENDA AGRICOLA
ROCCA GIOVANNI


LOC. SAN GIUSEPPE - LE COSTE 43/A
12065 MONFORTE D'ALBA (CN) ITALY

TEL. +39 333 3926593

E-MAIL: info@roccagiovanni.it

www.roccagiovanni.it



 @aziendaagricolarocccagiovanni
 @roccagiovanniwinery