



ROERO DOCG

**Suolo calcareo-argilloso
di media permeabilità**

100% Nebbiolo

La vendemmia si svolge nella prima metà di ottobre.
Durante la vendemmia l'uva viene selezionata e raccolta a mano
in cassette da 20 kg.

L'uva arriva in cantina dove viene diraspata e subisce una pigiatura
soffice. La fermentazione del mosto, a contatto con le bucce, si
protrae per circa 10 giorni a temperatura controllata di 26°-28°C
in serbatoio d'acciaio con frequenti rimontaggi.

Il Roero DOCG matura per un lungo periodo in legno con tostatura
leggera, in modo da garantire al prodotto finale un'eccellente
struttura, aroma e morbidezza.