

ROERO DOCG

ROCCAPALEA

VITIGNO

NEBBIOLO

TERRENO

VIGNETO SITUATO NEL COMUNE DI SANTA VITTORIA D'ALBA, CARATTERIZZATO DA UN SUOLO FRANCO-LIMOSO-ARGILLOSO. 15% SABBIA, 55% LIMO, 30% ARGILLA

ALTITUDINE

250-270 M.S.L.M

ALLEVAMENTO

SPALLIERA CON POTATURA A GUYOT

VINIFICAZIONE

DURANTE LA VENDEMMIA L'UVA VIENE SELEZIONATA E RACCOLTA A MANO IN CASSETTE DA 20 KG.

L'UVA ARRIVA IN CANTINA DOVE UN 30% FERMENTA A GRAPPOLO INTERO E LA RESTANTE PARTE VIENE DIRASPATA.

LA FERMENTAZIONE SPONTANEA DEL MOSTO, A CONTATTO CON LE BUCCE SI PROTRAE PER CIRCA 20 GIORNI A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 26°-28° C IN SERBATOI D'ACCIAIO CON FREQUENTI RIMONTAGGI PER FAVORIRE UN'ESTRAZIONE ECCELLENTE DI COLORE E TANNINO.

DOPO LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA, IL ROERO DOCG ROCCAPALEA, AFFINA PER UN LUNGO PERIODO IN LEGNO CON TOSTATURA LEGGERA, IN MODO DA GARANTIRE AL PRODOTTO FINALE UN'ECCELLENTE LONGEVITÀ, STRUTTURA ED AROMA

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SI CONSIGLIA IL CONSUMO AD UNA TEMPERATURA DI 16°-18° C

FORMATI DISPONIBILI

0,75 LITRI E 1,5 LITRI

