

# 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

