ROGGERO

Albugnano DOC Giglio

Varietà: 100% Nebbiolo
Anno d'impianto: 1966
Densità d'impianto: 4400 ceppi/Ha
Terreno: argilloso, leggermente calcareo
Produzione: 9 t/Ha di uva - 60 hl/Ha
Periodo di raccolta: ottobre
Vinificazione: 7 giorni di macerazione con due rimontaggi giornalieri
Maturazione: 10 mesi in acciaio
Affinamento: 4 mesi in bottiglia
Longevità: fino a 10 anni
Temperatura di servizio: 16° C
Colore: rosso rubino
Olfatto: sentori di frutti rossi come ciliegia e lampone, floreali di rosa e viola, note speziate di chiodi di garofano, pepe, cioccolato e di nocciola tostata
Gusto: al palato si dimostra corposo e di struttura, sostenuto da un tannino rotondo
Abbinamenti: arrosti, selvaggina; salumi e formaggi stagionati

Az. Agricola Roggero Bruno & Marco - Località Santo Stefano n° 39
Frazione Vallana - Albugnano (AT) - Italia - www.roggerovini.it