ROGGERO

Albugnano DOC Superiore

Varietà: 100% Nebbiolo
Anno d'impianto: 1966
Densità d'impianto: 4400 ceppi/Ha
Terreno: argilloso, leggermente calcareo
Produzione: 8 t/Ha di uva - 55 hl/Ha
Periodo di raccolta: ottobre
Vinificazione: 15-20 giorni di macerazione, due déléstage e due rimontaggi giornalieri
Maturazione: 18 mesi in botte piccola di rovere francese
Affinamento: 6 mesi in bottiglia
Longevità: oltre 10 anni
Temperatura di servizio: 16°-18°C
Colore: rosso rubino intenso
Olfatto: sentori di frutti rossi maturi, note speziate di pepe, cioccolato e di nocciola tostata, note balsamiche
Gusto: in bocca corposo e di struttura, sostenuto da un tannino morbido ed elegante
Abbinamenti: primi e secondi saporiti, in particolare arrosti e selvaggina; salumi e formaggi stagionati

socio fondatore

ALBUGNANO 549 VIGNAIOLI ALBUGNANO DOC

L'ALTO NEBBIOLO DEL MONFERRATO

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