

*Grande è la fortuna di colui che possiede
una buona bottiglia, un buon libro, un buon amico.*

Molière

ROGGERO

Albugnano DOC “Giglio”

Varietà	<i>100% Nebbiolo</i>
Anno d’impianto	<i>1966</i>
Densità d’impianto	<i>4400 ceppi/Ha</i>
Terreno	<i>Argilloso, leggermente calcareo</i>
Produzione	<i>9 t/Ha di uva - 60 hl/Ha</i>
Epoca di raccolta	<i>Ottobre</i>
Vinificazione	<i>7 giorni di macerazione con due rimontaggi al giorno</i>
Maturazione	<i>10 mesi in acciaio</i>
Affinamento	<i>4 mesi in bottiglia</i>
Numero di bottiglie	<i>800 bottiglie</i>
Grado alcolico	<i>14,5% VOL</i>
Longevità	<i>2-10 anni</i>
Temperatura di servizio	<i>16°C</i>



Colore

Rosso rubino trasparente che mostra riflessi tendenti al mattone con l'invecchiamento.

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.

Annate disponibili
2019