

Il vino è la poesia della terra.

Mario Soldati

ROGGERO

Albugnano DOC Superiore

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>8 t/Ha di uva - 55 hl/Ha</i>
Epoca di raccolta	<i>Ottobre</i>
Vinificazione	<i>15-20 giorni di macerazione, due delestage e due rimontaggi/giorno.</i>
Maturazione	<i>18 mesi in botte piccola di rovere francese</i>
Affinamento	<i>6 mesi in bottiglia</i>
Numero di bottiglie	<i>1149 bottiglie - 20 magnum</i>
Grado alcolico	<i>14,5% VOL</i>
Longevità	<i>Oltre i 10 anni</i>
Temperatura di servizio	<i>16-18°C</i>



Colore

Rosso rubino intenso che sviluppa riflessi granato nell'invecchiamento.

Olfatto

Sentori di frutti rossi maturi, note speziate di pepe, cacao e di nocciola tostata, nonché balsamiche.

Gusto

In bocca corposo e di struttura, sostenuto da un tannino morbido ed elegante.

Abbinamenti

Primi e secondi saporiti, in particolare arrostiti e selvaggina. Salumi e formaggi stagionati.

Annate disponibili
2017, 2018