

ROGGERO



## Piemonte DOC Rosato Rosa d'autunno

**Varietà:** Grignolino e Barbera

**Anno d'impianto:** 1966, 2013 e 2014

**Densità d'impianto:** 4000 ceppi/Ha

**Terreno:** argilloso, leggermente calcareo

**Produzione:** 10 t/Ha di uva - 65 hl/Ha

**Periodo di raccolta:** metà settembre

**Vinificazione:** pressatura delle uve intere e fermentazione a 18°C per oltre 30 giorni

**Maturazione:** sur lies per 5 mesi in acciaio

**Affinamento:** 2 mesi in bottigliai

**Longevità:** fino a 2 anni

**Temperatura di servizio:** 10°-12°C

**Colore:** rosa chiaro buccia di cipolla con riflessi aranciati

**Olfatto:** spiccano sentori di pesca e fiori bianchi

**Gusto:** fresco e di buona persistenza

**Abbinamenti:** antipasti freddi e primi piatti poco elaborati. Super consigliato con formaggi a pasta molle e erborinati, frittura di pesce e sushi

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