

ROGGERO



Albugnano DOC Il Giglio

Varietà: 100% Nebbiolo

Anno d'impianto: 1966 e 2020

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°-18°C

Colore: rosso rubino

Olfatto: frutti rossi come ciliegia e lampone, rosa e viola,
note speziate di chiodi di garofano, pepe

Gusto: snello e fresco al palato, con tannini rotondi

Abbinamenti: arrostiti, selvaggina, salumi e formaggi
stagionati

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