

ROGGERO



Albugnano DOC Superiore 549

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, tre déléstage e due rimontaggi giornalieri

Maturazione: 18 mesi in tonneau di rovere a grana fine

Affinamento: minimo 6 mesi in bottiglia

Longevità: oltre 10 anni

Temperatura di servizio: 18°-20°C

Colore: rosso rubino intenso

Olfatto: piccoli frutti rossi, note speziate di pepe, cioccolato e nocciola tostata, note balsamiche

Gusto: 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



socio fondatore



L'ALTO NEBBIOLO
DEL MONFERRATO

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