



BAROLO Roggeri D.O.C.G.

Vitigno: Nebbiolo 100%

Vigneti: in La Morra, nella sottozona Roggeri

Giacitura: collinare, con esposizioni a sud-est, a 300 m. s.l.m.

Terreno: argilloso-calcareo

Resa ad ha: 40 hl.

Età media dei vigneti: 40 anni

Densità/ha: 4000 ceppi

Produzione annua: 8.000 bottiglie da 0,75 l.

Vinificazione: macerazione tradizionale, con permanenza del mosto sulle bucce per almeno 18–20 giorni a 30°C in vasche di cemento vetrificato.

Affinamento: viene affinato in botti di rovere francese e successivamente in botti di rovere di Slavonia, quindi viene imbottigliato.

Grado alcolico: 14,0 -14,5% vol.

Acidità: 5,4 - 5,6 g/l.

Longevità: 12-15 anni

Descrizione: colore rosso granato intenso, con riflessi rubini, aroma decisamente fruttato, con note di prugna, fiori secchi e spezie. Al palato è corposo, con una struttura tannica robusta ma setosa. Lungamente persistente al finale.

Abbinamenti consigliati: è eccellente con la selvaggina, i brasati, i formaggi stagionati e tutti i piatti serviti con il tartufo bianco.