

Barolo *Roggeri*

DATI TECNICI

Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: Roggeri di La Morra

Anno di impianto: 1957

Gradazione alcolica: 14,50% vol.

Terreno: marnoso/calcareo e argilloso

Superficie totale: 2,2 HA

Altitudine: 280/300 metri s.l.m.

Esposizione: SUD, SUD-EST

Vendemmia: effettuata manualmente

Vinificazione: lunga fermentazione di due settimane in vasche d'acciaio termocondizionate a contatto con le bucce,frequenti rimontaggi e follature specialmente nei primi 6 giorni di macerazione.

Fermentazione malolattica: in acciaio in ambiente riscaldato a 20 gradi subito dopo la fermentazione alcolica

Affinamento: botti grandi in rovere di Slavonia per 24/30 mesi

Imbottigliamento: in bottiglia nel mese di Luglio/agosto del terzo anno. Affinamento di altri 9 mesi in bottiglie conservate al buio della cantina sotterranea.

Produzione totale: 15000 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso granata intenso , disegna archetti stretti e rapidi sul bicchiere.

Olfatto: al naso è intenso e gradevole con sentori di frutta matura in particolare prugna, albicocca, ribes e mora. Note finali speziate, di leggero sottobosco e tartufo.

Sapore: caldo ed austero ma vellutato, corpo pieno, asciutto e pulito. Dotato di nobili tannini che puliscono la bocca.

Un concentrato di natura assolutamente unico ed esclusivo.

Abbinamenti: è un grande vini da meditazione e come tale può essere gustato da solo in ampi calici di cristallo. Si abbina perfettamente alle carni, agli arrosti ai formaggi e molti altri piatti.

I grandi chef della cucina internazionale sanno interpretare, con ingredienti locali ,ricette raffinate che perfettamente accompagnano questo grande vino.

Capacità evolutiva: è il vino del sole, della natura e della passione .Vino da meditazione e di lunga vita, la sua capacità di invecchiamento può decisamente superare i 18/20 anni.