



## Roccardo LANGHE NEBBIOLO 2010

**Denominazione di Origine Controllata**

**Vitigno** Nebbiolo 100%

**Il nome** Roccardo ovvero *Vino delle Rocche*

**Vigneti** Vigneti nei Comuni di La Morra e Verduno, per un totale di Ha 1,50

**Terreno** Calcareo

**Produzione** 50 Hl/Ha con una resa di Kg 1,80 per pianta

**Densità di impianto** 3900/4200 ceppi/Ha

**Produzione annua** 16000 bottiglie

**Data vendemmia** 1-2 Ottobre 2010

**Metodo di vinificazione** Macerazione sulle bucce per 5-6 giorni a temperatura controllata e costante di 26°C

**Affinamento** Sei mesi in acciaio e due in bottiglia.

**Grado alcolico** 13,20% vol.

**Acidità** 5 g/l

**Longevità** Tre - sei anni

**Degustazione** Colore rosso rubino con riflessi granati. Il profumo è intenso e fruttato con note di lampone e mora. Elegante e armonico al gusto, si distingue per il tannino morbido.

**Abbinamenti** Adatto a tutti i tipi di carne, arrostiti, selvaggina e formaggi.

**Temperatura di servizio** 18° C

**Formato** Bottiglia 0,75 l - ½ Bottiglia 0,375 l – Magnum 1,5 l