



Roccardo LANGHE NEBBIOLO 2007

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 1,15

Terreno Calcareo

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

Densità di impianto 3900/4200 ceppi/Ha

Produzione annua 7890 bottiglie da 0,75 l.

Data vendemmia 22 settembre 2007

Metodo di vinificazione Macerazione sulle bucce per 8-10 giorni a temperatura controllata e costante di 26° C

Affinamento Otto mesi in botti di rovere di Slavonia e quattro in bottiglia.

Grado alcolico 13,70% vol.

Acidità 5,40 g/l

Longevità Sei – otto anni

Degustazione Colore rosso rubino di media intensità 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 stagionati.

Temperatura di servizio 18° C

Formato Bottiglia da 0,75 l