

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Roagna

NOME DEL VINO

Roagna Nebbiolo d'Alba

DENOMINAZIONE

Nebbiolo d'Alba Doc

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2017

REGIONE DI PROVENIENZA

Piemonte

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Roero, Langhe, Albese

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata (26/28 °C). Affinamento in fusti di legno francese per 18/20 mesi.

AFFINAMENTO

Affinamento in fusti di legno francese

VITIGNO/I

100% Nebbiolo

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

Sud

ALTITUDINE

220

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

40

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

Ottobre

ETTARI VITATI

0.55

RESA PER ETTARO

9000 kg

ENOLOGO/CONSULENTE

Gianfranco Cordero

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18 - 20°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

4.500

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

8256T