

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Monchiero Carbone

NOME DEL VINO
Monchiero Carbone Roero Riserva
Printi Docg

DENOMINAZIONE
Roero Riserva Docg

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
2017

REGIONE DI PROVENIENZA
Piemonte

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Canale (CN), Roero

VINIFICAZIONE
Dopo la svinatura il vino viene messo in legni piccoli di diversi passaggi dove conclude la fermentazione malolattica e dove rimane per almeno 22-24 mesi. Dopo l'imbottigliamento la fase di maturazione si prolunga per circa 2 anni prima dell'immissione in commercio.

AFFINAMENTO
Affina per 22-24 mesi in barrique di rovere francese

VITIGNO/I
100% Nebbiolo

ALLEVAMENTO
guyot

ESPOSIZIONE
ovest

ALTITUDINE
250 m

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
30 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
seconda metà di ottobre

ETTARI VITATI
3

RESA PER ETTARO
50 quintali

ENOLOGO/CONSULENTE
Francesco Monchiero

FORMATI DISPONIBILI
1,5 L 3 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
14,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
16°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
6000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
9201T