

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Monchiero Carbone

NOME DEL VINO

Monchiero Carbone Roero Riserva
Bricco Genestreto Docg

DENOMINAZIONE

Roero Docg Riserva

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2012

REGIONE DI PROVENIENZA

Piemonte

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Roero, comune di Priocca, MGA
Bricco Genestreto

VINIFICAZIONE

Il Nebbiolo coltivato in questa zona, con terreni ricchi di argilla e calcare, ha grandissime potenzialità e ottime attitudini all'invecchiamento. Dopo l'imbottigliamento viene conservato in cantina per 8 anni prima di metterlo in commercio. Edizione limitata e numerata, 588 bottiglie.

AFFINAMENTO

Affina per 24 mesi in legno

VITIGNO/I

100% Nebbiolo

ALLEVAMENTO

guyot

ESPOSIZIONE

Sud-Ovest

ALTITUDINE

250 m

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

seconda metà di ottobre

ETTARI VITATI

1,5

RESA PER ETTARO

80 quintali

ENOLOGO/CONSULENTE

Francesco Monchiero

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

688

QUANTITÀ PER CARTONE

3

CODICE SAP

E5825