

ALBERTO OGGERO



ROERO bianco

Varietà: arneis

Terreno: sabbioso

Esposizione: est, sud-est

Altitudine: 280 m slm

Vinificazione: 50% grappolo intero in pressa e fermentazione del succo, 50% macerazione di 3 giorni.

Vendemmia: prima decade di settembre, manuale

Allevamento: controspalliera

Potatura: guyot

Età dei ceppi: 20 anni

Lieviti: indigeni

Chiarifica: nessuna

Filtrazione: nessuna

Affinamento: 50% acciaio 50% botte grande in rovere europeo non tostata, 6 mesi di bottiglia

T di servizio: 12 gradi