

ALBERTO OGGERO



ROERO RISERVA

Varietà: nebbiolo

Terreno: sabbioso argilloso

Esposizione: sud ovest

Altitudine: 320 m slm

Vinificazione: macerazione di 25 giorni in acciaio

Vendemmia: seconda metà di ottobre, manuale

Allevamento: controspalliera

Potatura: guyot

Età dei ceppi: 80 anni

Lieviti: indigeni

Chiarifica: nessuna

Filtrazione: nessuna

Affinamento: 14 mesi in tonneaux, due anni in bottiglia

T di servizio: 18 gradi