

ALBERTO OGGERO



ROERO ROSSO AN

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: 10 mesi in tonneaux

Uscita: 22-24 mesi dopo vendemmia

T di servizio: 18 gradi