



ROERO "LE COSTE"

Varietà: nebbiolo

Terreno: prevalenza sabbioso

Esposizione: sud

Altitudine: 320 m slm

Vinificazione: macerazione di 25 giorni in acciaio

Vendemmia: seconda metà di ottobre, manuale

Allevamento: contropalliera

Potatura: guyot

Età dei ceppi: 30 anni

Lieviti: indigeni

Chiarifica: nessuna

Filtrazione: nessuna

Affinamento: 12 mesi in legno grande

Uscita: 22-24 mesi dopo vendemmia

T di servizio: 18 gradi

ALBERTO OGGERO