



Roero Riserva Ròche d'Ampsèj

Vitigno: Nebbiolo 100%

Bottiglie annue: 5.000 in media

Terreno: vigneto singolo Roche d'Ampsej – 25% sabbia fine, 42% sabbia grossa, 29% limo, 5% argilla

Esposizione e Altitudine: da est a sud-ovest / 315-280 mt s.l.m.

Vendemmia: manuale, inizio – metà ottobre

Allevamento: controspalliera

Potatura: Guyot

Densità dell'impianto: 5000 viti per ettaro

Resa per ettaro: 40 hl

Vinificazione: 50% in acciaio per 10-12 giorni e 50% in barili legno 6hl per 45/60 giorni

Affinamento: almeno 16 mesi in botti da 6 hl e legni piccoli; 2 anni in bottiglia

Temperatura di servizio: 18/20°



Azienda Agricola Matteo Correggia di Costa Ornella

Via Santo Stefano Roero, 124 - 12043 Canale d'Alba (CN) - Tel. +39 0173 978009 Fax +39 0173 959849
cantina@matteocorreggia.com - www.matteocorreggia.com