



# 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:** minimo 6 mesi in botti da 6 hl e legni piccoli. Due 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](http://www.matteocorreggia.com)