



Roero Riserva Ròche d'Ampsej

Vitigno: Nebbiolo 100%

Bottiglie annue: 5.000 in media

Terreno: Località 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: contropalliera

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 14 mesi in botti da 6 hl e legni piccoli. Due anni in bottiglia

Temperatura di servizio: 18/20°

Punteggio Galloni-vinous:

Roero Riserva Roche D'Ampsej 1998 — 92
Roero Riserva Roche D'Ampsej 1999 — 92
Roero Riserva Roche D'Ampsej 2000 — 90
Roero Riserva Roche D'Ampsej 2005 — 91
Roero Riserva Roche D'Ampsej 2007 — 90
Roero Riserva Roche D'Ampsej 2009 — 92+
Roero Riserva Roche D'Ampsej 2010 — 90
Roero Riserva Roche D'Ampsej 2014 — 93
Roero Riserva Roche D'Ampsej 2015 — 92
Roero Riserva Roche D'Ampsej 2017 — 94
Roero Riserva Roche D'Ampsej 2018 — 94

Punteggi Wine Advocate:

Roero Riserva Roche D'Ampsej 2017 --- 93



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