



# 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

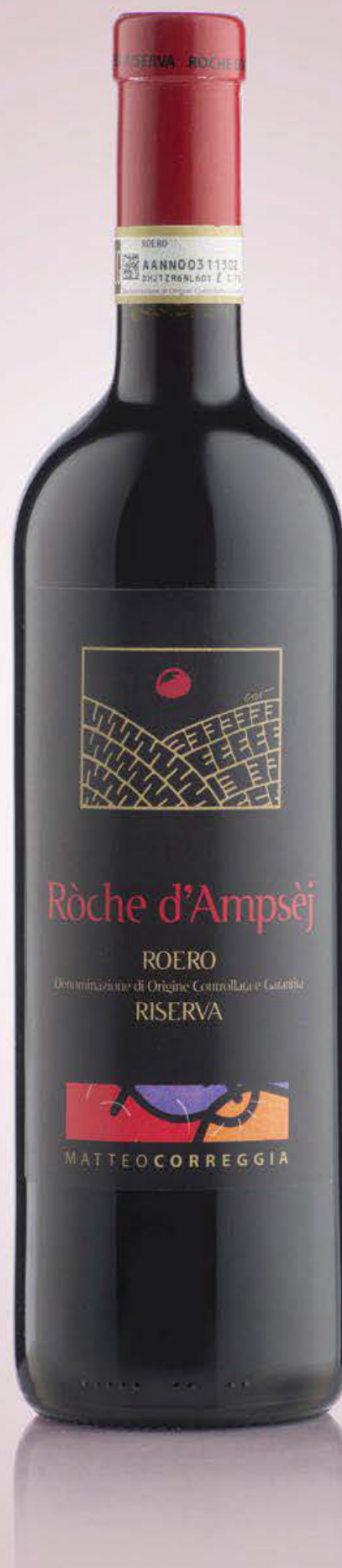
**Temperatura di servizio:** 18/20°

**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 - Società Agricola Semplice**

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)