

Roero



Vitigno: Nebbiolo 100%

Bottiglie annue: 30.000 in media **Terreno:** sabbioso di sabbia fine

Esposizione e Altitudine: varia / 330-280 m s.l.m.

Vendemmia: manuale, fine settembre inizio

ottobre

Allevamento: controspalliera

Potatura: Guyot

Densità dell'impianto: 4800 viti per ettaro

Resa per ettaro: 56 hl

Vinificazione: 6-8 giorni macerazione in acciaio **Affinamento:** minimo 6 mesi in legni piccoli usati

Temperatura di servizio: 18/20°

