

Barolo Roggeri DOCG

Caratterizzato da tannini virili ed imponenti, il Barolo Roggeri è un vino forte e caparbio, intenso ed elegante.

Vitigno: Nebbiolo 100%

Vigneti: in La Morra, sotto-zona Roggeri

Giacitura: collinare, con esposizione a sud-est a 300 m. s.l.m.

Terreno: argilloso-calcareo

Resa ad ha: 40 hl.

Età media dei vigneti: 45 anni

Densità/ha: 4000 ceppi

Produzione annua: 8.000 bottiglie

Vinificazione: macerazione tradizionale a temperatura controllata in vasche di cemento, con lunga permanenza del mosto sulle bucce.

Affinamento: in botti di rovere di Slavonia e francese, quindi in cemento

Grado alcolico: 14 - 14,5%

Acidità: 5,4 - 5,6 g/l.

Longevità: 18 anni

Descrizione: colore rosso granato di buona profondità, naso intenso ed elegante con note fruttate, ben supportate da una speziatura dolce unita a sensazioni di viola e rosa essiccate. Sorso potente e armonico con una trama tannica fitta e articolata. Piacevolmente fresco e sapido offre una lunga persistenza al finale.

Abbinamenti consigliati: è eccellente con selvaggina, carni rosse brasate, formaggi stagionati e piatti serviti con il tartufo bianco

