



---

## ROVERO' 2016

---

**PREZZO:** 10,00 €

**DENOMINAZIONE:** vino rosso da tavola

**COLORE:** rosso granato, denso

**ALCOL:** 14% vol

**ZONA DI RACCOLTA:** Cella Monte / Rosignano

**TIPO DI TERRENO:** terreno bianco, arenario

**VITIGNI:** Barbera 100%

**ALTITUDINE:** 290 m slm

**ESPOSIZIONE:** Sud/Ovest

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot

**EPOCA VENDEMMIA:** fine Settembre 2016

**TIPO DI RACCOLTA:** selezione manuale

**PROVENIENZA DELLE UVE:** piante di 18 anni

**PRODUZIONE PER HA:** 75ql

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16/18 °C

**MATURAZIONE:** 2 mesi in vasche acciaio

**FERMENTAZIONE:** a temperatura controllata,  
malolattica completata

**AFFINAMENTO IN CANTINA:** 24 m. in tonneau  
di rovere francese a spacco - batonnage

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 4 mesi

**POSSIBILITA' DI INVECCHIAMENTO:** 4 anni