



---

## ROVERO' 2016

---

DENOMINAZIONE: vino rosso da tavola

COLORE: rosso granata, 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