



ROVERÒ

2022

La ciliegia e l'amarena emergono con finezza, mentre l'acidità, tradizionale in questo varietale, viene sapientemente ammorbidita dal legno. Perfetto per chi cerca un'esperienza gustativa intensa ma armoniosa.



DETTAGLI GENERALI

- Barbera del Monferrato Superiore DOCG
- Profondo rosso porpora
- Vol 15%

ZONA DI PRODUZIONE

- Olivola (AL)
- 240 m s.l.m. che guarda Sud
- Terreno ad alta percentuale di calcare con buon equilibrio tra limo e argilla

DETTAGLI VITIVINICOLI

- Barbera 100 %
- Età dell'impianto: 2003
- Sistema di allevamento: Guyot
- Produzione per ettaro: 60 ql
- Epoca di vendemmia: 10 settembre 2022
- Metodo di raccolta: manuale

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

- Fermentazione: alcolica e malolattica in acciaio
- Macerazione: 11 giorni a 26-27°C
- Maturazione: 16 mesi in botte grande di rovere francese
- Riposo in bottiglia: 5 mesi
- Imbottigliamento: 31 marzo 2025

DATI DI SERVIZIO

- Temperatura di servizio: 16-18°C
- Abbinamento: *per accompagnare un risotto con salsiccia durante una cena romantica o da sorseggiare in una fredda notte d'inverno davanti al camino.*
- Miglior picco evolutivo: 15 anni
- Formati disponibili: 750 ml, 1500 ml
- Tiratura: 5.466 bottiglie / 100 magnum