




VIGLIONE
AZIENDA VINICOLA

ROERO Docg

VITIGNO Nebbiolo 100%

VIGNETO Le uve Nebbiolo per questo Roero sono prodotte in alcune vigne situate a Monteu Roero, nella Menzione Rivetto per una superficie totale di 1,95 ettari.

TERRENO Medio impasto, con prevalenza di calcare e sabbia

ESPOSIZIONE Sud-ovest

ALTITUDINE Da 220 a 310 m slm

ALLEVAMENTO Guyot modificato ad archetto

COLTIVAZIONE Durante il ciclo vegetativo, i lavori in vigna vengono eseguiti con professionalità e il grande rispetto di ambiente e paesaggio. Sono perciò evitate le operazioni di diserbo. Contro le malattie viene seguito il metodo della lotta integrata. Per ottenere la massima qualità, durante l'estate viene condotto il metodico diradamento dei grappoli in relazione alla capacità di ogni pianta di maturare le uve.

VENDEMMIA Nella maggior parte delle annate le uve per questo vino sono raccolte a inizio ottobre.

VINIFICAZIONE In cantina, le uve sono pigiate e diraspate. Segue la fermentazione del mosto condotta in vasche di acciaio e cemento a contatto con le bucce e con macerazione di 10-12 giorni.

MATURAZIONE Dopo la svinatura e il parziale illimpidimento, il vino matura per 12-14 mesi in contenitori di acciaio e altri 6 mesi in botti di rovere della capacità di 40 ettolitri e di 15-20 anni di età.

IMBOTTIGLIAMENTO L'imbottigliamento avviene nella primavera del secondo anno dopo la vendemmia.

AFFINAMENTO Dopo l'imbottigliamento, il vino affina per almeno 6 mesi in bottiglia coricata nelle cantine interrato prima di essere avviato al consumo.

PRODUZIONE La produzione media annuale è di 12-14 mila bottiglie

CARATTERI ORGANOLETTICI Il colore è rosso granata intenso con nitidi riflessi rubini. Il profumo è ampio e assai fruttato, con note di fragola e lampone, rosa appassita e confettura di frutta. Si notano poi piacevoli sentori speziati come la cannella. Il sapore è secco, pieno, di grande struttura e di buona armonia, nonostante una base tannica ancora evidente.

A TAVOLA Vino di grande stoffa, è assai adatto ad accompagnare i piatti sardi, soprattutto quelli di carne e i formaggi stagionati. È piacevole anche per il consumo meditato fuori pasto.

CONSERVAZIONE L'ambiente più adatto per la conservazione è la cantina interrata, a temperatura costante e in assenza di luce e rumori.

