# BAROLO ROGGERI 2007

## SCHEDA TECNICA

- **Vitigno** :Nebbiolo 100%
- **Vigna di origine**: Roggeri di La Morra
- **Anno di impianto**: 1957
- **Gradazione alcolica** : 14,50% vol.
- **Terreno**: marnoso/calcareo e argilloso;
- **Superficie totale:** 2,2 HA
- **Altitudine:** 280/300 metri s.l.m.
- **Esposizione:** sud-sud/est
- **Vendemmia**: effettuata manualmente la prima decade di ottobre 2007.
- **Vinificazione**: lunga fermentazione di due settimane in vasche d'acciaio termocondizionate a contatto con le bucce, frequenti rimontaggi e follature specialmente nei primi 6 giorni di macerazione.
- **Fermentazione malolattica**: in acciaio in ambiente riscaldato a 20 gradi subito dopo la fermentazione alcolica.
- **Affinamento**: 50% in barrique di rovere francese di cui 1/3 nuove e 50% botti grandi in rovere di Slavonia per 24 mesi.
- **Imbottigliamento**: in bottiglia nel mese di Luglio 2010
  Affinamento di altri 9 mesi in bottiglie conservate al buio della cantina sotterranea.
- **Produzione totale:** 15000 bottiglie

- **Breve descrizione organolettica**:

  **Colore**: rosso granata intenso , disegna archetti stretti e rapidi sul bicchiere.

  **Olfatto**: al naso è intenso e gradevole con sentori di frutta matura in particolare prugna, albicocca, ribes e mora. Note finali speziate, di leggero sottobosco e tartufo.

  **Sapore**: caldo ed austero ma vellutato, corpo pieno, asciutto e pulito. Dotato di nobili tannini che puliscono la bocca.

  Un concentrato di natura assolutamente unico ed esclusivo.

- **Abbinamenti**: è un grande vini da meditazione e come tale può essere gustato da solo in ampi calici di cristallo. Si abbina perfettamente alle carni, agli arrosti ai formaggi e molti altri piatti.

  I grandi chef della cucina internazionale sanno interpretare, con ingredienti locali ,ricette raffinate che perfettamente accompagnano questo grande vino.

- **Capacità evolutiva:** è il vino del sole, della natura e della passione .Vino da meditazione e di lunga vita, la sua capacità di invecchiamento può decisamente superare i 18/20 anni.