

# Roero DOCG

Nebbiolo  
(Lampia, Michet, Picotendro)

In Piemonte il Nebbiolo crea meraviglie. Così come esistono il Barolo e il Barbaresco classici, nati dall'assemblaggio di vigne diverse e affinati in botte grande, questo è un Roero classico, frutto di vigne diverse, tutte a Montà d'Alba, e affinato 18 mesi in botte grande.

Con questo affinamento tradizionale, il Roero dimostra la sua origine dal vitigno Nebbiolo, restando ben fiero del suo terroir di Montà d'Alba, costituito da sabbia di origine marina, calcare, limo e argilla. Si presenta con profumi di frutti di bosco (fragoline, lampone, ribes rosso) e con un gusto che riprende le note fruttate in modo sapido e fresco, con grande morbidezza.

## TERRENO

sabbioso, calcareo (70% sabbia, 20% limo, 10% argilla)

## ALTITUDINE

320 m s.l.m.

## ESPOSIZIONE

sud

## AFFINAMENTO

18 mesi in botte grande in rovere di Slavonia non tostata