



# GIOVANNI ALMONDO

## ROERO DOCG 2010

### VIGNETO

<b>Varietà:</b>	Nebbiolo Lampia
<b>Comune:</b>	Montà
<b>Tipologia terreno:</b>	50% sabbia, 35% limo, 15% argilla e calcare.
<b>Altitudine media:</b>	310 m
<b>Esposizione:</b>	Sud
<b>Pendenza:</b>	25%
<b>Età vigneto:</b>	30 anni
<b>Produzione media:</b>	80 q/Ha
<b>Epoca di vendemmia:</b>	prima decade di Ottobre.

### VINIFICAZIONE

<b>Uve:</b>	100% Nebbiolo
<b>Fermentazione:</b>	8-10 giorni a contatto con le bucce.
<b>Affinamento:</b>	15 mesi in botte grande.

### PRODUZIONE E CONSUMO

<b>Bottiglie prodotte:</b>	7.000
<b>Temperatura di servizio:</b>	18°C

