



GIOVANNI ALMONDO

ROERO RISERVA DOCG Giovanni Almondo 2008

VIGNETO

Varietà:	Nebbiolo Lampia
Comune:	Montà
Tipologia terreno:	45% sabbia, 35% limo, 20% argilla e calcare.
Altitudine media:	310 m
Esposizione:	Sud
Pendenza:	30%
Età vigneto:	22 anni
Produzione media:	60 q/Ha
Epoca di vendemmia:	prima decade di Ottobre.

VINIFICAZIONE

Uve:	100% Nebbiolo
Macerazione:	12-15 giorni a contatto con le bucce.
Affinamento:	24 mesi in barriques di rovere francese.

PRODUZIONE E CONSUMO

Bottiglie prodotte:	2.000
Temperatura di servizio:	18°C

