

R  
C

RÒO 2014

PIEMONTE CORTESE

*Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.)*

# RÒO 2014

## PIEMONTE CORTESE

*Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.)*

**VITIGNO**  
Cortese 100%

**GRAPE VARIETY**  
Cortese 100%

**VIGNETO**  
Vicario e Gaggero  
(Carpeneto, Alto Monferrato, I)  
5300 viti ca per ettaro  
Età tra i 30 e i 42 anni

**VINEYARD**  
Vicario and Gaggero  
(Carpeneto, Alto Monferrato, I)  
5300 vines ca per hectare  
Age between 30 and 42 years

**FORMA DI ALLEVAMENTO**  
Guyot, controspalliera

**TRAINING SYSTEM**  
Guyot, upwards-trained vertically-trellised

**TERRENO**  
Franco, a prevalenza limo-argillosa

**SOIL**  
Silt/clay mix

**ALTITUDINE**  
270 m s.l.m.

**ALTITUDE**  
270 m above sea level

**ESPOSIZIONE**  
E/O, su di un pianalto

**EXPOSURE**  
E/W, on a small plateau

**RESA PER ETTARO**  
65 Q ca

**YIELD PER HECTARE**  
65 Q ca

**VENDEMMIA**  
Manuale in piccole cassette,  
prima decade di ottobre

**HARVEST**  
Handly picked in small crates,  
first days of October

**MACERAZIONE/FERMENTAZIONE**  
8 h di macerazione prefermentativa;  
fermentazione in vasche di acciaio, con uso  
esclusivo di lieviti selvaggi

**MACERATION/FERMENTATION**  
8 h of pre-fermentative maceration;  
fermentation in steel tanks, indigenous  
yeasts only

**MATURAZIONE**  
8 mesi, in tonneaux di acacia e acciaio

**AGING**  
8 months, acacia tonneaux and steel

**DATI ANALITICI**  
Acidità totale: 7,66 g/l  
Acidità volatile: 0,41-0,44 g/l  
Zuccheri riduttori: <1,0 g/l  
Estratto non riduttore: 18,9-19,1 g/l  
Titolo alcolometrico: 10,91-10,94% vol

**ANALYTICAL DATA**  
Total acidity: 7,66 g/l  
Volatile acidity: 0,41-0,44 g/l  
Reducing sugars: <1,0 g/l  
Dry extract: 18,9-19,1 g/l  
Alcoholic content: 10,91-10,94% vol

**SOLFITI**  
Inferiori a 50 mg/l

**SULPHITES**  
Less than 50 mg/l

**N° BOTTIGLIE**  
1932 imbottigliate a luglio e settembre 2015

**NR. BOTTLES**  
1932 bottled in July and September 2015



STRADA CASCINA ROCCO 500  
15071 CARPENETO (AL) - ITALY - TEL +39 0143 1870034 - 0143 85492  
INFO@ROCCODICARPENETO.IT - ROCCODICARPENETO.IT