

ROO 2017

VINO BIANCO

VITIGNO Cortese 100%

VIGNETO Vicario and Gaggero (Carpeneto, Alto Monferrato, I)

5300 viti ca per ha

Anno di impianto: tra il 1970 e il 1982

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot, controspalliera

TERRENO Franco, a prevalenza limo-argillosa

ALTITUDINE 270 m s.l.m.

ESPOSIZIONE E/O, su di un pianalto

RESA PER HA 40 Q ca

VENDEMMIA Manuale in piccole cassette, prima metà di settembre

FERMENTAZIONE

Fermentazione spontanea - soli lieviti selvaggi - in botti di acacia, con 3 giorni di macerazione prefermentativa a temperatura ambiente

MATURAZIONE in acacia

DATI ANALITICI

Titolo alcolometrico: 12,78% vol

SOLFITI 9 mg/l

N° BOTTIGLIE 1306 imbottigliate a giugno 2018

ROO 2017

WHITE WINE

GRAPE VARIETY Cortese 100%

VINEYARD Vicario and Gaggero (Carpeneto, Alto Monferrato, I)
5300 vines ca per hectare
Year of first plantation: between 1970 and 1982

TRAINING SYSTEM Guyot, upwards-trained vertically-trellised

SOIL Silt/clay mix

ALTITUDE 270 m above sea level

EXPOSURE E/W, on a small plateau

YIELD PER HECTARE 40 Q ca

HARVEST Handly picked in small crates, first half of September

MACERATION/FERMENTATION

Spontaneous fermentation – wild yeasts only – in acacia, 3 days of pre-fermentative maceration at room temperature

AGING In acacia

ANALYTICAL DATA

Alcoholic content: 12,78% vol

SULPHITES 9 mg/l

Nr. BOTTLES 1306 bottled in June 2018