



CANTINE ROGIOTTO

Nebbiolo

Molte sono le origini del suo nome, quella più comune è il riferimento alla nebbia. La tarda maturazione di questa uva avviene nel periodo delle prime nebbie autunnali.

Ottenuto dalla vinificazione in purezza di uve Nebbiolo, varietà che si fregia di essere la più nobile dei vitigni piemontesi. Chiamata localmente con il nome "Spanna".

Vino da lungo invecchiamento per la sua potente struttura.

Le viti sono coltivate in un anfiteatro naturale nel comune di Boca, all'interno del parco naturale del Monte Fenera, dove il terreno roccioso e la perfetta esposizione ne esaltano le qualità.

DENOMINAZIONE: Colline Novaresi D.O.C. Nebbiolo

VITIGNI: Nebbiolo 100%

VIGNETI:

- **Ubicazione:** Boca, località Motto Costazzone - Trantaparghi

- **Sistema di allevamento:** Guyot, densità 4000 ceppi/HA

- **Altitudine:** 430 - 510 mt s.l.m.

- **Esposizione:** SUD, SUD-EST, SUD OVEST

- **Terreno:** alta collina, porfido di origine vulcanica, ghiaioso, sabbioso con affioramenti di roccia

VENDEMMIA: manuale in cassette, metà ottobre

MACERAZIONE: delicata, durata 15 giorni in serbatoi di acciaio inox

FERMENTAZIONE: con lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per 20 giorni

MALOLATTICA: sì, spontanea

AFFINAMENTO: minimo 12 mesi in botti di rovere e successivamente in bottiglia

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO: 20 anni

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 l

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

il colore si presenta rosso rubino scarico, tende al granato con l'invecchiamento

Il profumo in giovane età è caratterizzato da freschi sentori floreali come la rosa, ma soprattutto aromi fruttati come fragoline di bosco, lamponi e confettura di ciliegia.

Con l'invecchiamento prevalgono gli aromi di leggera vaniglia, cioccolato e chiodi di garofano.

Il sapore è gradevolmente tannico, minerale e persistente.

ABBINAMENTI:

ideale per piatti di carne anche in preparazioni particolarmente complesse o saporite, come brasati o piatti a base di selvaggina. Si abbinano anche con formaggi stagionati.

Servire alla temperatura di 18 - 20°C possibilmente in un ampio calice

