



## Roero D.O.C.G.

### 'Nciarmà

Rosso granato aranciato. Al naso è **complesso**, intenso e **strutturato** con sentori di viola, composte di frutta rossa e piacevolmente speziato.

Al palato è ampio, complesso, **piacevolmente tannico** e **molto persistente**.

Affinamento in **barrique** e **tonneau** per circa 24 mesi. Vitigno nebbiolo in purezza.

## Informazioni di base

**Nome del prodotto:** Roero DOCG 'Nciarmà  
**Vitigno:** nebbiolo  
**Denominazione:** Roero  
**Classificazione:** DOCG  
**Colore:** rosso  
**Tipologia:** fermo  
**Paese/Regione:** Piemonte  
**Annata:** 2016  
**Alcool svolto:** 14,50 % vol.  
**Zucchero residuo:** 0,26 g/l  
**Numero di bottiglie prodotte:** 3.000



## Vigna

**% Uva/ Vitigno:** 100% nebbiolo  
**Terreno:** sabbiosi - calcarei  
**Esposizione:** sud-est  
**Metodo agricolo:** lotta integrata  
**Anno d'impianto:** 2000  
**Data della vendemmia:** 2016  
**Tipo di vendemmia:** manuale in cassette  
**Geocalicalizzazione:** 44.80054001762425, 7.926118836602545

## Vinificazione

**Metodo:** acciaio e affinamento in legno  
**Temperatura:** 25 °C  
**Durata:** 20 gg  
**Malolattica:** in acciaio  
**Affinamento:** legno  
**Età delle botti:** barrique secondo passaggio e tonneau nuove  
**Tipo di botte:** barrique e tonneau  
**Tipo di legno:** rovere francese  
**Livello di tostatura:** media  
**Percentuale di botti nuove:** 50%  
**Tempo in legno:** 24 mesi  
**Tempo minimo in bottiglia:** 12 mesi

## Bottiglia

**Peso della bottiglia vuota:** 450 g  
**Data imbottigliamento:** 2017  
**Potenziale d'invecchiamento:** 15 anni  
**Dimensione del turacciolo:** 26x44  
**Materiale del turacciolo:** sughero  
**Tipo di bottiglia:** bordolese

## Analisi Chimiche

**Estratto secco:** 27,1 g/l  
**Acidità totale:** 5,60 g/l (acido tartarico)  
**Acidità volatile:** 0,93 g/l (acido acetico)  
**SO2 totale:** 70 mg/l  
**SO2 libera:** 0,93 mg/l