



## ROERO "RÒCHE D'RA BÒSSOĀ"

Il Roero è una zona situata sulla sinistra del fiume Tanaro. Le sue colline si riconoscono da lontano per la tipica forma dei pendii interrotti da enormi spaccati e burroni che raggiungono anche i 200 m di profondità: le "Ròche".

Su queste colline si coltiva uno dei più grandi vitigni del mondo, il Nebbiolo, da cui trae origine il Roero. Grazie alla composizione chimica del terreno esso è in grado di competere con i vini piemontesi più blasonati, il Barolo e il Barbaresco.

In località La Bòssa a l'esposizione dei vigneti è verso sud per consentire una perfetta maturazione dell'uva che avviene in epoca tardiva (verso la metà di ottobre).

La fase di fermentazione e di macerazione hanno una durata tale da garantire l'estrazione di composti indispensabili: per l'affinamento del vino (che avviene in barriques per 18-20 mesi) e per la sua longevità.

Il Roero "Ròche d a Bòssa a" presenta alla vista un colore rubino granata; al naso si offre elegante, vario ed affascinante; alla bocca risulta pieno e ben sostenuto dalla struttura polifenolica che gli consentirà di affrontare anche un lungo periodo di conservazione in bottiglia.

### Scheda tecnica

Vitigno: Nebbiolo 100%

Terreno: calcareo

Altitudine: 300 m slm

Esposizione: sud

Sistema di allevamento: Guyot

N° ceppi per ettaro : 4000

Resa in vino per ettaro: 40hl

Vendemmia: prima metà di ottobre

Vinificazione: tradizionale con macerazione

Affinamento: legno per 20-22 mesi

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Gradazione: 13,5-14%

Zuccheri: 2 g/l

Estratto: 33 g/l

pH: 3,6

Acidità: 5,5 g/l

**Abbinamenti:** grazie alla sua struttura e alla sua eleganza il Roero "Ròche d a Bòssa a" ben figura al cospetto di carni bollite e alla griglia, di arrostiti, di brasati, di selvaggina e dei formaggi stagionati e altrettanto bene si adatta a qualsiasi momento sia esso di ristoro o di sola conversazione.