



ROERO RISERVA DOCG • RÒCHE DRA BÒSSORA



Il **Roero** è una zona situata sulla sinistra del fiume **Tanaro**. Le sue colline si riconoscono da lontano per la tipica forma dei pendii interrotte 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 Bòssoŕa** 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 circa 24 mesi) e per la sua longevità.

Il **Roero Riserva “Ròche dŕa Bòssoŕa”** 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.

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: 56hl

Vendemmia: prima metà di ottobre

Vinificazione: tradizionale con macerazione

Affinamento: legno 24 mesi

Affinamento in bottiglia: 12 mesi

Gradazione: 14-14,5%

Zuccheri: 2 g/l

Estratto: 33 g/l

pH: 3,50-3,60

Acidità: 5,50-5,70g/l

Abbinamenti: grazie alla sua struttura e alla sua eleganza il **Roero Riserva “Ròche dŕa Bòssoŕa”** 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.