



Roero bianco

Tipologia :	bianco
Caratteristiche :	Vino territoriale. Si da importanza alla parte salata più che alla parte acida
Bottiglie prodotte :	7000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale/fine settembre
Resa (q/ha) :	70
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	5
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	sul 50% della massa
Affinamento :	50% cemento 50% botte grande
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	13,49
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	Non ho il dato
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	30



Sandro d'Pindeta

Tipologia :	rosso
Caratteristiche :	Un nebbiolo da sabbia con una brevissima macerazione per dare importanza esclusivamente alla beva
Bottiglie prodotte :	7000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Inizio ottobre/manuale
Resa (q/ha) :	60
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	5,5
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	si, 5/6 giorni
Affinamento :	cemento
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	14,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	non ho il dato
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	inferiore a 20



Roero rosso

Tipologia :	rosso
Caratteristiche :	E' la versione più "istituzionale" di questo grande rosso piemontese. Singola vigna, lunga macerazione.
Bottiglie prodotte :	2000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	metà ottobre/manuale
Resa (q/ha) :	60
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	6
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	si, un mese
Affinamento :	tonneau usati 14 mesi
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	14,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	non ho il dato
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	non ho il dato
	14



Roero rosso riserva

Tipologia :	rosso
Caratteristiche :	Vigna con più di 80 anni. Memoria storica del Roero. Vino profondo
Bottiglie prodotte :	500
Origine uve :	In affitto
Vendemmia – modalità ed epoca :	Metà ottobre/manuale
Resa (q/ha) :	35
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	5,35
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	si, un mese
Affinamento :	tonneau usati 14 mesi, bottiglia
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	15,52
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	non ho il dato
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	20



Tipologia :	
Caratteristiche :	
Bottiglie prodotte :	
Origine uve :	
Vendemmia – modalità ed epoca :	
Resa (q/ha) :	
Lieviti :	
Acidità (g/l) :	
Correzione acidità :	
Macerazione :	
Affinamento :	
Rame :	
Titolo alcolometrico :	
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	