

**Vitigno** Nebbiolo 100%  
**Area di produzione** Canale - Roero  
**Terreno** sabbioso, con basse percentuali di limo e argilla  
**Esposizione** sud e sud-ovest  
**Altitudine** 280-330 m  
**Allevamento** contropalliera  
**Potatura** Guyot  
**Densità dell'impianto** 4.500 viti per ettaro  
**Resa per ettaro** 50 hl  
**Vendemmia** manuale da fine settembre a metà ottobre  
**Vinificazione** 5-7 giorni di macerazione con frequenti délestages e follature  
**Affinamento** 12 mesi in barriques; 8 mesi in inox

**Abbinamenti** primi e secondi piatti molto gustosi, brasati, formaggi stagionati

**Rebsorte** 100% Nebbiolo  
**Produktionsgebiet** Canale – Roero  
**Boden** sandig mit geringem Schlick- und Tongehalt  
**Lage** nach Süden und Südwesten  
**Höhe** 280-330 m  
**Reberziehungssystem** Gegenspalier  
**Schnitt** Guyot  
**Pflanzungsdichte** 4.500 Rebstöcke pro Hektar  
**Hektarertrag** 50 hl  
**Weinlese** Handlese ab Ende September bis Mitte Oktober  
**Vinifikation** 5-7 Tage Mazeration mit häufigen délestages und Unterstoßen des Tresterhuts  
**Ausbau** 12 Monate in Barrique-Fässern und 8 Monate im Edelstahltank

**Speisekombination** mit schmackhaften Reis- und Nudelgerichten, Fleischgerichten und Rostbraten, gereiftem Käse



Roero



**Azienda Agricola Matteo Correggia di Costa Ornella**

Casè Sparse Garbinetto 124 - 12043 Canale d'Alba (CN)

Tel. +39 0173 978009 - Fax +39 0173 959849 - e-mail: [cantina@matteocorreggia.com](mailto:cantina@matteocorreggia.com)