

Roero Riserva "Ciriagno" D.O.C.G. 2020

Vigna in parte impiantata nel 1941 ed in parte nel 1942 (a causa del secondo conflitto mondiale), a Canale, ed in particolare nell'areale della MGA "Ciriagno".

Si tratta di un piccolissimo appezzamento, ma da sempre quello di maggior valore per la nostra famiglia, quello in cui le uve maturavano anche quando in Piemonte il clima non era di certo quello attuale.

Il suolo in questo vigneto è classificato come "Psammentic Haplustalf" soil (Sabbia %: 78; Limo %: 15; Argilla %: 7).

La sua esposizione invece è a 140° (S-E). L'esposizione che storicamente ha sempre fornito le maggiori soddisfazioni sul Nebbiolo, ma che attualmente a causa del cambiamento climatico occorre interpretare oculatamente in vigneto, partendo dalla gestione dell'inerbimento...

Torta di Ciliegie e pesche gialle al naso ed in bocca, amalgamate a sentori di nocciolo di pesco, violetta, cacao e caffè tostato. Vendemmia negli ultimi giorni di ottobre, quando di notte inizia a far freddo e la vite capisce che è ora di concludere il ciclo vegetativo portando a maturazione i vinaccioli e le bucce, macerazione di circa 20 giorni, affinamento di circa 20 mesi in tonneau, un solo tonneau perché la vigna è piccola e si produce poca uva. Il matrimonio fra la vite anziana ed il suolo sabbioso regala tannini eleganti, con un aroma gustativo molto persistente.

Vino caratterizzato da un limitato contenuto di solfiti.

Ricorda che il vino è emozione; non tutti, però, proviamo le stesse emozioni; perciò, non tutti avranno lo stesso parere per questo Roero Riserva "Ciriagno" D.O.C.G. 2020, è fisiologico.

Indicazioni di smaltimento imballaggi

Bottiglia	Tappo
GL 71	FOR 51
Vetro	Sughero
Raccolta differenziata	Raccolta differenziata dedicata
Verifica le disposizioni del tuo comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.	



gallino_giuseppe_winery



az.agr.gallinog@gmail.com

Roero Riserva "Ciriagno" D.O.C.G. 2020

Vineyard planted partly in 1941 and partly in 1942 (because of the Second World War), in Canale, and in particular in the MGA "Ciriagno" area.

It is a very small plot, but it has always been the one of greatest value for our family, the one in which the grapes ripened even when the climate in Piedmont was certainly not the current one.

The soil in this vineyard is classified as "Psammentic Haplustalf" soil (Sand %: 78; Silt %: 15; Clay %: 7).


Its exposure is at 140° (S-E). The exposure that historically has always provided the greatest satisfaction on Nebbiolo, but which currently, due to climate change, must be interpreted carefully in the vineyard, starting from cover crops management...


Pie of Cherry and yellow peaches on the nose and in the mouth, mixed with hints of peach pit, violet, cocoa, and toasted coffee. Harvest in the last days of October, when it starts to get cold at night and the vine understands that it is time to conclude the vegetative cycle by bringing the seeds and skins to phenolic maturity, maceration for about 20 days, aging for about 20 months in tonneau, only one tonneau because the vineyard is small, and few grapes are produced. The marriage between the old vine and the sandy soil gives elegant tannins, with a very persistent gustatory aroma.

Wine characterized by a limited content of sulphites.

Please remember that wine is emotions, but different people experience different emotions, so not everyone will have the same opinion on this Roero Riserva "Ciriagno" D.O.C.G. 2020, it is physiological.



 [gallino_giuseppe_winery](https://www.instagram.com/gallino_giuseppe_winery)

 az.agr.gallinog@gmail.com