



## Roero

"Mio nonno me lo diceva sempre perchè fin da piccolo avevo l'abitudine di essere frettoloso in tutto. Quando ho iniziato a fare vino per davvero ho capito che i tempi non li avrei mai più dettati io. Impiantare un nuovo vigneto vuol dire vederlo a produzione dopo quattro anni e aspettare almeno altri due per la prima bottiglia; questo è il tempo del vino e bisogna farci pace per fare il mio lavoro.

Sono cresciuto nel cortile che è diventata la mia casa dove ho visto fare a mio nonno quella che è diventata la mia passione. Ho capito presto che fare vino sarebbe stato il lavoro della mia vita e da allora ho lavorato per creare la mia Azienda.

La priorità è sempre stata quella di fare vino nel modo più territoriale possibile, recuperando vecchi vigneti trascurati per una generazione e vinificando nella cantina che apparteneva a mio nonno Sandro."

NUMERO BOTTIGLIE  
20000BT/anno

ETTARI VITATI  
5ha

TIPO DI PRODUZIONE  
Biologico

ZONE DI COMPETENZA  
Campania



### Roero Bianco

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

-  100% Arneis
-  Indigeni • 20 mg/l
-  Sabbia
-  Guyot
-  6 Mesi Acciaio + 6 Mesi Botte Grande
-  Formaggi, Aperitivo
-  Territorio da bere.



### Roero Bianco

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

Prodotto disponibile dal 25/08/2025

-  100% Arneis
-  Indigeni • 20 mg/l
-  Sabbia
-  Guyot
-  6 Mesi Acciaio + 6 Mesi Botte Grande
-  Formaggi, Aperitivo



### Valle dei Lunghi

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

-  100% Arneis
-  Indigeni • 10mg /l
-  Argilla, Sabbia
-  Controspalliera
-  14 Mesi Cemento + 12 Mesi Bottiglia
-  Salumi, Aperitivo
-  Elegante macerazione.



### Valle dei Lunghi

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

Prodotto disponibile prossimamente

-  100% Arneis
-  Indigeni • 10mg /l
-  Argilla, Sabbia
-  Controspalliera
-  14 Mesi Cemento + 12 Mesi Bottiglia
-  Salumi, Aperitivo



### Sandro Vino Rosso

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

-  100% Nebbiolo
-  Indigeni • 20 mg/l
-  Sabbia
-  Controspalliera
-  6 mesi Cemento + 6 mesi Bottiglia
-  Aperitivo, Crudi, Frutti di mare, Carni bianche



### Roero Rosso Docg "Anime"

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

-  100% Nebbiolo
-  Indigeni • 20
-  Argilla, Sabbia
-  Controspalliera
-  25 giorni Acciaio + 14 Mesi Tommeaux + 24 Mesi Bottiglia
-  Risotti, Carni rosse