

# ROCCIA



## DENOMINAZIONE

Canavese Nebbiolo DOC

## UVA E VIGNETO

Uve Nebbiolo 100% provenienti dalla vigna Monte Giacheri nel comune di Rivara. Allevate a spalliera con una resa per ettaro di 70 q.

## CANTINA

Vendemmia tardiva in ottobre. Viene effettuata una soffice diraspa-pigiatura delle uve ed una delicata macerazione di circa 10 giorni in acciaio, qui il vino resta fino alla conclusione della fermentazione alcolica e malolattica. Prosegue una maturazione in acciaio ed un successivo affinamento in bottiglia di almeno tre mesi.

## DEGUSTAZIONE

Presenta un colore rosso tendente al rubino chiaro, tipico del Nebbiolo.

Profumi intensi ed equilibrati di frutti di bosco. Nella sua totale unicità si sentono aromi primaverili di frutti rossi.

Al palato avvolgente.

Ideale l'abbbinamento con primi piatti saporiti, carni rosse e formaggi.

Alcol: 13,5% Vol



## SERVIZIO

A temperatura di: 16-18°C