



Roero (DOCG)

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vitigno: 100% Nebbiolo

Comune: Castagnito

Terreno: Argilloso con marne sabbiose

Sistema di allevamento: Guyot

Resa: 80 QI/Ha Diradamento delle colture per una maggiore qualità

Vinificazione: Raccolta manuale, pigiatura e diraspatura, pressatura soffice, a temperatura controllata fermentazione in tini orizzontali e batonnage in vasche di acciaio.

Invecchiamento: Barriques di rovere francese da 225 lt.

Gradazione alcolica: 14,5% Vol

Caratteristiche: Sontori di note molto mature, piccole frutti rossi, viola e confettura di ciliegie. In bocca, è corposo e persistente, ampio e vellutato. Tannini eleganti e morbidi.

Temperatura di servizio: 18 - 20 °C

Abbinamenti gastronomici: risotti, carni, selvaggina e formaggi stagionati.

Sughero: naturale (DIAM Bouchage)

