



ROERO RISERVA D.O.C.G. Pulciano

TIPOLOGIA: vino rosso

VARIETA: 100% Nebbiolo

VIGNETI: Occhetti (Monteu Roero)

VINIFICAZIONE: fermentazione tradizionale in botti di acciaio inox con una macerazione lunga di circa 25 giorni.

INVECCHIAMENTO: 60 mesi in grandi botti di rovere

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 24 mesi a temperatura controllata.

COLORE: rosso granata intenso e limpido.

PROFUMI: al naso è aromatico, intenso ed elegante. Rivela note di frutti di bosco e more, ciliegia, fragola selvatica, con un accenno di pepe grigio e salvia.

AROMI: il palato è fruttato, fresco, minerale, ben bilanciato. Esprime note di mirtillo, ribes, fragola e ciliegia associate a discrete note di spezie, oltre a salvia e rosmarino, per finire con un accennato tocco di pepe e cioccolato.

I tannini sono fini e di buona persistenza.

Servire alla temperatura di circa 18°C.

Alcol: 14 % Vol. – Formato bottiglia 0,75 cl

