

Denominazione: Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: Monteu Roero – cru “Bric nota”

Vinificazione: diraspatura dell'uva fresca. Fermentazione in vasca di acciaio inox. Al raggiungimento del picco di temperatura, *délestage* in vasca di acciaio a temperatura controllata a 18 °C per una notte. Rimontaggi e follature durante la fase tumultuosa. Fermentazione spontanea con *pied de cuve*.

Affinamento: 8 mesi in barriques da 225 L di rovere francese, media tostatura, III e IV passaggio. Infine, 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Colore: rosso granato intenso con riflessi brillanti

Profumo: intenso e fine, fa emergere note di confettura di ciliegia e fragolina di bosco. Infine si palesa una delicata speziatura.

Gusto: In bocca rivela struttura e morbidezza, con tannini materici dolci e vellutati. Retrogusto caldo, intenso e armonico.

Abbinamenti: accompagna formaggi a lunga stagionatura, primi con condimenti a base di carne, secondi di carne rossa che esprimano una certa grassezza. Ottimo con piatti a base di tartufo.

Da gourmet l'abbinamento con il cioccolato fondente.

Temperatura di Servizio: 18 °C / 21° C

Vita media del Vino: vino molto godibile già dalla sua uscita in commercio, si presta ottimamente anche ad un invecchiamento superiore ai 20 anni. Si consiglia di conservare la bottiglia coricata.

Produzione annua media: 1200 bottiglie

La storia dietro al vino... : Il primo Roero D.O.C.G. “targato” *Bajaj* è dell'annata 2015 con n° 300 bottiglie. Nel 2019 ne abbiamo prodotte n° 2400 bottiglie a fronte di una domanda sempre crescente di questo vino, imbattibile per rapporto qualità / prezzo. Massima espressione dei vini rossi di questo territorio, risulta essere un vino di corpo, “importante” ma non troppo impegnativo. Quando si pensa ad un vino elegante, armonico come una dolce carezza sul palato, non si può che pensare ad un Roero DOCG !



Denomination: Controlled and Guaranteed Denomination of Origin

Grape variety: Nebbiolo 100%

Production area: Monteu Roero – cru “Bric nota”

Vinification: destemming of fresh grapes. Fermentation in stainless steel tank. When reaching the peak temperature, de-massage in a steel tank at controlled temperature at 18 ° C overnight. Pumping over and punching down during the tumultuous phase. Spontaneous fermentation with pied de cuve.

Aging: 8 months in 225 L French oak barriques, medium toasting, 3rd and 4th passage. Finally, 12 months of aging in bottle.

Color: intense red garnet with bright reflections

Bouquet: intense and fine, it brings out notes of cherry jam and wood strawberry. Finally, a delicate spiciness is revealed.

Taste: In the mouth it reveals structure and softness, with sweet and velvety material tannins. Warm, intense and harmonious aftertaste.

Pairings: accompanies long-aged cheeses, first courses with meat-based dressings, second courses with red meat that express a certain fatness. Excellent with truffle dishes. “Gourmet” pairing with dark chocolate.

Serving temperature: 18 ° C / 21 ° C

Average life of wine: very enjoyable wine since its release on the market, it could evolve very well after aging for more than 20 years. We recommend keeping the bottle lying down.

Average annual production: 1200 bottles

The story behind wine ...: The first Roero D.O.C.G. “branded” Bajaj is from the 2015 vintage with 300 bottles. In 2019 we produced 2400 bottles of it in the face of an increasing demand for this wine, unbeatable for quality / price ratio. Maximum expression of the red wines of this area, it turns out to be a full-bodied wine, “important” but not too demanding. When you think of an elegant wine, harmonious as a sweet caress on the palate, you can only think of a Roero DOCG!