

NEVIS

Roero Riserva DOCG

Vigneto: Nebbiolo

Regione: Piemonte

Denominazione: DOCG

Tipologia vino: rosso fermo

Esposizione: sud

Terreno: arenario (calcare, argilla sabbia)

Eta' media: 30 anni

Altitudine: 300 mt

Produzione media: 80q/ha - 56 h/ha

Vendemmia: inizio ottobre. raccolta dell'uva fatta a mano e messa in cassette

Vinificazione: macerazione tradizionale, cappello galleggiante per circa 18 gg in vasche di cemento.

Affinamento: 15 mesi in legno, 50% botti rovere 50% barriques usate. affinamento in bottiglia per 5 mesi conservazione e durata: bottiglia coricata, oltre 10 anni

Profilo organolettico: colore rosso rubino intenso. al naso profumo intenso con note floreali. in bocca e' morbido, armonico, lievemente tannico.

Temperatura di servizio: 16/18° c

Grado alcolico: 14% vol

Abbinamenti: eccellente con secondi piatti quali arrosti, selvaggina, brasati e stracotti. accompagna egregiamente anche i formaggi

Bt cartone: 6 bt



Roero Riserva D.O.C.G.

NEVIS

Type of vineyard: Nebbiolo

Region: Piedmont

Denomination: D.O.C.G.

Exposure: sud

Type of soil: sandstone line (limestone, clay, sand)

Altitude: about 300 mt

Medium age: 30 years old

Medium production: 80q/ha – 56h/ha

Grape harvest: at the beginning of October, grapes are hand harvested and put in boxes.

Wine making: the floating-cap maceration for about 18 days in tanks of cement.

Refinement: 15 months in wood, 50% rovere 50% used barriques. Refinement in bottle for 5 months.

Conservation and duration: in lying bottles for more 10 years.

Service temperature: 16°/18° C

Level of alcohol: 14% vol

Food pairing: ideal with second courses and cheese.

IL VINO DELLA GIOIA
the wine of joy

