

Vino docg ROERO

SCHEDA TECNICA

VARIETA' UVA: Nebbiolo.

TERRENO: limoso argilloso.

PERIODO RACCOLTA: Da inizio a metà Ottobre.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte in cassette e avviate nello stesso giorno alla pigiatura; viene subito addizionato il lievito selezionato per l'avvio della fermentazione alcolica. Questa dura fino a 30 gg in totale: 15 gg a cappello libero con frequenti e lunghi rimontaggi nei primi giorni e poi ancora 15 gg in macerazione a cappello sommerso per poter estrarre dalla buccia tutte le sostanze nobili utili all'invecchiamento. Dopo la fermentazione malolattica viene messo a riposare in botte di legno di rovere da 25 hl per 12/14 mesi.

INVECCHIAMENTO: Dopo l'entrata in commercio dai 24 /36 mesi fino a 5/6 anni a seconda del luogo di conservazione.

CONSERVAZIONE: Bottiglia coricata e al riparo dalla luce in ambiente fresco e a temperatura costante.

COLORE: Rosso rubino più o meno scarno in giovinezza, tendente a tonalità granata con il passare degli anni.

PROFUMO: Caratteristico, intenso e delicato con sentori dominanti di lampone e viola, fruttato, leggero il boisè, speziato.

SAPORE: Secco ed asciutto, caldo, pieno ed armonico, si avverte un tannino morbido e quasi dolce per l'affinamento in botte di legno; di notevole persistenza.

GRADAZIONE: 13,5 % vol.

ABBINAMENTO: Formaggi e secondi piatti saporiti, carni rosse e selvaggina, da fine pasto.

TEMPERATURA: 18 / 20 °C.

FORM



GRAPE' VARIETY: Nebbiolo.

TYPE OF SOIL: silty, clayey soil

HARVESTING PERIOD: from the beginning until the half of October.

VINIFICATION: grapes are picked up in cassettes and started to the pressing the same day; selected yeast is immediately added in order to start the alcoholic fermentation. It lasts until 28/30 days, frequent and long pumping must over grape dregs, thus being able to extract from the peel all its noble substances, useful for the aging. After the malolactic fermentation, it is put in a wool oak barrel of 25 hl for 12-14 months.

AGING: from 24/36 months up to 5/6 years, depending on the environment of preservation.

PRESERVATION: lain down bottle and far from light, in a well-sheltered environment and at a even temperature.

COLOR: ruby-red, more or less strong in youth, more propense to garnet red with the passing of the years.

AROMA: characteristic, intense and delicate with dominant signs of raspberry and viola, yielded, light the boisè, of spices.

TASTE: dry, warm, full and harmonic, a soft and almost sweet, thanks to the refinement in the wood barrel, tannin is perceived; of notable persistence.

ALCOHOLIC GRADE: 13,5 % vol.

PAIRING: cheeses and second tasty dishes, red meat and game, for the end of the meal.

SERVICE TEMPERATURE: 18 /20 °C.