

ROERO RISERVA D.O.C.G.

Il Roero prende il nome da una piccola area vinicola costituita da 19 comuni tutti con una storica reputazione per la produzione di eccellente qualità. Situato sulla riva sinistra del fiume Tanaro, il Roero è una zona collinare caratterizzato dalle Rocche, un magico scenario di ripide colline.



Vigneti: Nebbiolo 100%

Vitigni: media collina (200-300 m slm) con esposizione sud -ovest

Tipologia del terreno: marne Astiane di tipo sabbioso, friabile color ocra.

Vinificazione

La raccolta dell'uva è fatta a mano tra la prima e la seconda decade di ottobre.

La fermentazione è tradizionale, effettuata a temperatura controllata e con una durata di 10-15 giorni, con rimontaggi per ottimizzare l'estrazione delle sostanze polifenoliche.

Maturazione

36 mesi in grandi botti di rovere. Affinamento in bottiglia 6 mesi

Note di degustazione

Rosso brillante di varia intensità

Bouquet ricco con note di lamponi e spezie dolci

Elegante struttura, pieno, ben bilanciato. Lungo finale con retrogusto fruttato.

GRAD. ALC. 14% VOL.

Abbinamenti gastronomici

Eccellente con ogni tipo di cucina, è perfetto con piatti a base di carne rossa, anatra arrosto, agnello e con formaggi.

Temperatura di servizio: 18°-20° C



PIEMONTE - ITALY info@flli-casetta.it www.flli-casetta.it
tel +39 0173 65010 fax +39 0173 65177



Bottle size
Lt. 0,75

ROERO RISERVA D.O.C.G.

The Roero wine take its name from a small but very special area of 19 villages with the finest wine-making history where excellent wines are always been produced.

Located on the left bank of the Tanaro River, it's a hilly area characterized by impressive Rocche, a magic paradise with steep rise and gentle slopes.

Grape varieties: Nebbiolo 100%

Vineyard location: medium hillside (200-300 m asl)
with south-west exposure. Sandy soil with ochred colour.
Canale village

Vinification

The grapes harvest is made by hand in the first/second ten days of October.

The fermentation is traditional, carried out for an average of 10-15 days in stainless steel vats at controlled temperature with floating cap and frequent pumping over of the must to optimize the extraction of the polyphenolic substances

Ageing

Three years in large oak barrels from Slavonia and 6 months in the bottle.

Tasting Notes:

Bright ruby red colour with varying intensity

Intense bouquet with raspberries and sweet spices

Elegant structure, rich and well-balance in alcohol and tannis.

Long finish with fruity aftertaste

Food pairing:

Excellent with main courses meat based, roast duck, lamb, medium and matured cheese.

Serving Temperature: 18°-20° C



PIEMONTE - ITALY info@flli-casetta.it www.flli-casetta.it
tel +39 0173 65010 fax +39 0173 65177