

ROERO DOCG

Vitigno: 100% Nebbiolo.

Vinificazione: Lunga macerazione in tini di rovere a cappello sommerso dove svolge la fermentazione alcolica e malolattica.

Invecchiamento: 24 mesi circa di invecchiamento in tonneaux e botti di rovere grandi, seguiti da 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Alcol: Da 13,5 % a 14,5%.

Colore: Rosso granato intenso.

Sapore: Austero e intenso con un importante tannino e una lunga persistenza.

Profumo: Note floreali di viola e menta, sentori speziati e balsamici di pepe, cuoio e caffè.

Abbinamenti: Da abbinare ad antipasti crudi, insaccati, primi piatti delicate o primi, brasati, selvaggina e formaggi stagionati.

Apertura: Si raccomanda di lasciare il vino a “respirare” 35-40 minuti prima di servirlo.

Temperatura di servizio: 18° C. – 65° F.

Periodo di consumo: Si può tranquillamente conservare in cantina per 8 – 10 anni.

ROERO DOCG

Grape Variety: 100% Nebbiolo.

Vinification: Long macerations in wooden vats with grape skins where develop alcoholic and malolactic fermentation.

Ageing: Approximately 24 months between tonneaux and big oak casks followed by 6 months ageing in the bottle.

Alcohol: from 13.5 % to 14,5%

Color: Intense garnet red.

Tasting: Austere and intense, with a good tannic and a good persistence.

Scent: Floral notes of violets and dried flowers, spicy and balsamic hints of pepper and leather.

Pairing: Best served with raw fish and shellfish hors-d'oeuvres, delicate first or main dishes, braised meats, wild game and tasty mature cheese.

Opening: We recommend you to leave the wine "breathe" 35-40 minutes before serving

Best served at: 18° C. – 65° F.

Optimal age for consumption: You can easily leave it in you cellar for 8 - 10 years