

## ROERO DOCG



Varietà del vino: 100% Nebbiolo

Comune di produzione: Castagnito (CN)

Terreno: Argilloso con marne sabbiose, tipiche del Roero

Resa per ettaro: 80 ql. uva

Sistema di allevamento: Controspalliera con potatura a guyot

Lavorazione: Selezione dei grappoli, pigia-diraspatura, soffice pressatura, fermentazione in vinificatori orizzontali a temperatura controllata

Maturazione: Vasche di acciaio

Affinamento: In barriques di rovere francese da 225 lt

Grado Alcolico: 14.5 % Vol

Caratteristiche: Colore rosso rubino, con l'invecchiamento granato.

Profumo gradevole, rosa appassita, ciliegia, lampone.

Sapore asciutto, fruttato e speziato

Temperatura di servizio: 20-22 °C

Abbinamento consigliato: risotti, carni, selvaggina e formaggi stagionati