

ROERO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Scheda Tecnica

La prima vigna, ereditata dal bisnonno Angelo “Piculin”, dà origine al Roero DOCG realizzato in purezza con solo uva di vitigno Nebbiolo che ne esalta corpo e struttura.

VARIETÀ:	100% Nebbiolo
VIGNETO DI PRODUZIONE:	“croera” - Castagnito
ESPOSIZIONE:	Sud Ovest
QUOTA ALTIMETRICA:	250 - 280 m
TERRENO:	sabbioso/argilloso
ETÀ VIGNETO:	15 - 20 anni
DENSITÀ IMPIANTO:	4500 piante/ ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
RESA UVA:	65 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE: l'uva appena raccolta viene subito diraspata e pigiata. La macerazione e la fermentazione alcolica a contatto con le bucce avvengono spontaneamente con lieviti naturali in vasche d'acciaio termo condizionate ad una temperatura di 28 - 30 °C. Dopo 25 giorni avviene la svinatura a secco e sfecchiatura con travaso, in vasche d'acciaio ad una temperatura di 22 °C

FERMENTAZIONE MALOLATTICA:	avviene subito dopo la fermentazione alcolica
MATURAZIONE:	12 mesi in barrique
AFFINAMENTO:	in bottiglia a temperatura controllata a 20 °C
GRADO ALCOLICO:	13,5% - 14%
COLORE:	rosso rubino con tenui riflessi aranciati

PROFUMO: i profumi ricordano le note di frutti maturi e profumi floreali come la viola, le spezie. In bocca il vino ha un'ampia morbidezza.

SAPORE: elegante, fresco in bocca con un tannino piacevolmente vellutato. Caldo, strutturato, sapido ed equilibrato.

TEMPERATURE DI SERVIZIO:	16 - 18 °C
---------------------------------	------------

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: accompagna egregiamente la pasta, i piatti a base di carni, i funghi, predilige i salumi e i formaggi stagionati; a fine pasto si accompagna con scaglie di cioccolato fondente.



pQlin.
Vini delle Langhe e Roero