



ROERO

Denominación de origen controlada y garantizada

Variedad de uva

NEBBIOLO

Área de crecimiento

ROERO, Canale

Tipo de suelo

Calcáreo, arcilla con capas de arena

Cultivo

Sistema guyot tradicional con 8/9 frutas por plano

Rendimiento por hectárea

60 qt

Período de cosecha

Finales de septiembre, cosecha manual

Vinificación

vinificados en depósitos de acero inoxidable

Añejamiento

12 meses en barricas y 5 meses más de afinado en acero inoxidable.

Contenido de alcohol

15.0 % Vol

Total de azúcar

1.2 g/l

Acidez

5.7 g/l

Color

Rojo granate

Perfume

Opulento, especiado y con toques de violeta y frambuesa

Sabor

Cálido, redondo, final largo, cuero y frutos rojos en el final

Emparejamiento

Platos principales, caza, queso maduro

Temperatura para servir

Temperatura ambiente

Producción total

3,300

Primera cosecha

1994