

Roero Riserva DOCG

Vigneto: Nebbiolo

Regione: Piemonte

Denominazione: DOCG

Tipologia vino: rosso fermo

Esposizione: sud

Terreno: arenario (calcare, argilla sabbia)

Eta' media: 30 anni

Altitudine: 300 mt

Produzione media: 80q/ha - 56 h/ha

Vendemmia: inizio ottobre. raccolta dell'uva fatta a mano e messa in cassette

Vinificazione: macerazione tradizionale, cappello galleggiante per circa 18 gg in vasche di cemento.

Affinamento: 15 mesi in legno, 50% botti rovere 50% barriques usate. affinamento in bottiglia per 5 mesi
conservazione e durata: bottiglia coricata, oltre 10 anni

Profilo organolettico: colore rosso rubino intenso. al naso profumo intenso con note floreali. in bocca e' morbido, armonico, lievemente tannico.

Temperatura di servizio: 16/18° c

Grado alcolico: 14% vol

Abbinamenti: eccellente con secondi piatti quali arrosti, selvaggina, brasati e stracotti. accompagna egregiamente anche i formaggi

Bt cartone: 6 bt

Dimensioni cartone: lung 31.5 cm-largh 23.5cm - h 16.5 cm

Peso cartone: 7.2 kg

Max cartoni per pallet: 60 - 100 cartoni

Peso lordo pallet: per 60 cartoni tot kg 453.5
per 100 cartoni tot kg 741.5

