

**Roero Riserva D.O.C.G.**

IL VINO DELLA GIOIA  
*the wine of joy*

# NEVIS

Vigneto: Nebbiolo

Regione: Piemonte

Denominazione: DOCG

Tipologia vino: rosso fermo

Esposizione: sud

Terreno: arenario (calcare, argilla sabbia)

Età media: 30 anni

Altitudine: 300 mt

Produzione media: 80q/ha – 56h/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 è morbido, armonico, lievemente tannico.

Temperatura di servizio: 16/18° c

Grado alcolico: 14% vol

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

BT cartone: 6 bt

