ROERO DOCG

Prodotto con SoloRoero

Questo Roero non ha paura di niente: né del tempo, né delle temperature, né dei puristi. Vigne vecchie, fermentazioni spontanee, carattere da vendere.

Questo Roero viene da vigneti vecchi di 50-60 anni a Santo Stefano Roero e Canale, gestiti manualmente su colline sabbiose e ripide. SoloRoero lavora con approccio naturale e poco interventista: fermentazione spontanea, niente controllo di temperatura, niente filtrazione.

Denominazione: Roero DOCG
Vitigno: 100% Nebbiolo
Zona: Santo Stefano Roero e Canale (CN) – vigneti di 50/60 anni su terreni sabbiosi
Vendemmia: Manuale, settembre - ottobre
Vinificazione: Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, senza controllo di temperatura. Macerazione prolungata. Contenitori misti: cemento, legni usati, acciaio. Non filtrato, non chiarificato
Affinamento: 10-24 mesi in botti di legno usate o cemento, riposo in bottiglia
Alcol: 13% Vol.
Produzione: 1.000 bottiglie
Al naso: Frutta rossa matura, terra, spezie, note erbacee
Al palato: Strutturato, tannico, sapido. Vino di carattere, autentico
Abbinamenti: Selvaggina, brasati, formaggi erborinati
Temperatura di servizio: 16-18°C