ROERO DOCG

Prodotto con Matteo Correggia

Rosso o bianco, la scelta è tua, ma con il Roero nel bicchiere, ogni sorso è come un raggio di sole e il profumo del mare. È quasi come essere in Riviera.

Il Nebbiolo del Roero ha un carattere diverso da quello delle Langhe: più immediato, meno austero, con la freschezza che viene dai terreni sabbiosi. Questo Roero lo facciamo con Matteo Correggia su vigneti tra i 280 e i 330 metri. Vendemmia a fine settembre, macerazione breve, affinamento in legno usato.

Denominazione: Roero DOCG
Vitigno: 100% Nebbiolo
Zona: Canale d'Alba (CN), Roero – colline sabbiose a 280-330 m s.l.m.
Vendemmia: Manuale, fine settembre – inizio ottobre
Vinificazione: Fermentazione in acciaio inox, macerazione sulle bucce per 6-8 giorni
Affinamento: Minimo 6 mesi in legni piccoli usati (barrique)
Alcol: 14% Vol.
Produzione: 1.500 bottiglie
Al naso: Rosa, frutti rossi, spezie dolci, note balsamiche
Al palato: Elegante, tannini setosi, buona acidità. Finale persistente
Abbinamenti: Agnolotti del plin, brasati, carni rosse, formaggi stagionati
Temperatura di servizio: 16-18°C