

ROERO D.O.C.G.



ROERO D.O.C.G.

Vitigno: 100% Nebbiolo
Affinamento: 18 mesi in legno di rovere
6 mesi in bottiglia

Colore rosso rubino intenso con riflessi granata; profumi di viola e lampone giustamente amalgamati con la vaniglia apportata dal rovere e con la struttura dei grandi vini piemontesi: sapido, giusto tannico con ricordo di lampone e ribes, ottimo retrogusto con sensazione speziata.

Ideale con carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi saporiti.

ROERO D.O.C.G.

Grape variety: 100% Nebbiolo
Ageing: 18 months in oak
6 months in bottles

Ruby red colour with garnet highlights; violet and raspberry flavour married with the vanilla from the oak and with the structure of the great piedmontese red wines: tasty, moderately tannic and redolent of raspberry and redcurrant, excellent aftertaste with spicy hints.

Excellent with red meats, roast, game and strong cheeses.

SCHEDA TECNICA