

Roero

Nasce da uve nebbiolo raccolte in diversi vigneti del comune di Canale. Affinato in barriques di secondo passaggio, per ottenere un vino che riscontra un' immediata piacevolezza.

Veste un colore rosso rubino e offre profumi fruttati e floreali; il palato lo apprezza per la sua pienezza di vino invitante e leggermente tannico.

Mediamente strutturato, si sposa con primi piatti gustosi, brasati di carne bianca e rossa, formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio
17°-18°C.



Roero

Tipo di vino	Rosso
Prima annata di produzione	1987
Numero di bottiglie prodotte	20000
Zona di produzione	Roero - Comune di Canale
Uve	Nebbiolo 100%
Denominazione	D.O.C. Roero
Superficie vitata	3 ettari
Esposizione ed altimetria	SUD-OVEST 300 metri s.l.m.
Tipologia del terreno	Composto da sabbia (70%), Limo (25%), Argilla (5%)
Sistema di allevamento e densità dell'impianto	Guyot 4500-5000 ceppi per Ha
Età media delle viti in produzione	25 anni
Resa per ettaro al raccolto in uva	70 quintali
Resa per ceppo dedotta	circa 1,5 Kg di uva
Epoca e conduzione della vendemmia	Da fine settembre a metà ottobre con vendemmia manuale
Vasche di fermentazione	Maceratori orizzontali in acciaio inox e poi vasche in acciaio inox termocondizionate
Temperatura di fermentazione	25°-28°C
Durata fermentazione	Da 3 a 6 giorni di macerazione, da 10 a 15 giorni di fermentazione
Fermentazione malolattica	100%
Modalità e durata affinamento	12 mesi in barrique di secondo passaggio, più 6 mesi in vasche d'acciaio prima dell'imbottigliamento.

