



## Roero Riserva D.O.C.G.

Rosso granato con riflessi aranciati. Al naso è **avvolgente**, con sentori complessi di confetture di frutti rossi e piacevolmente speziato.

Al palato risulta **tannico**, complesso, **speziato**, **corposo** e molto persistente.

Affinamento in **barrique** e **tonneau** per circa 36 mesi. Vitigno nebbiolo in purezza.

Da accompagnare ad **arrosti**, **brasati** e **selvaggina**.

## Informazioni di base

Nome del prodotto: Roero DOCG Riserva

Vitigno: nebbiolo

Denominazione: Roero

Classificazione: DOCG

Colore: rosso

Tipologia: fermo

Paese/Regione: Piemonte

Annata: 2017

Alcool svolto: 15 % vol.

Zucchero residuo: < 0,2 g/l

Numero di bottiglie prodotte: 3.500



## Vigna

% Uva/ Vitigno: 100% nebbiolo

Terreno: sabbiosi - calcarei

Esposizione: sud

Metodo agricolo: lotta integrata

Anno d'impianto: 2000

Data della vendemmia: ottobre 2017

Tipo di vendemmia: manuale in cassette

Geocalicalizzazione: 44.80054001762425,  
7.926118836602545

## Vinificazione

Metodo: tradizionale vinificazione in rosso

Temperatura: 25°

Durata: 20 gg

Malolattica: in acciaio

Affinamento: legno

Età delle botti: barrique secondo passaggio e tonneau nuove

Tipo di botte: barrique e tonneau

Tipo di legno: rovere francese

Livello di tostatura: media

Percentuale di botti nuove: 40%

Tempo in legno: 36 mesi

Tempo minimo in bottiglia: 12 mesi

## Bottiglia

Peso della bottiglia vuota: 450 g

Data imbottigliamento: ottobre 2015

Potenziale d'invecchiamento: 15 anni

Dimensione del turacciolo: 26x44

Materiale del turacciolo: sughero

Tipo di bottiglia: bordolese

## Analisi Chimiche

Estratto secco: 29 g/l

Acidità totale: 5,26 g/l (acido tartarico)

Acidità volatile: 0,84 g/l (acido acetico)

SO2 totale: 77 mg/l

SO2 libera: 20 mg/l