

ROERO RISERVA

DOCG

Montà

SCHEDA TECNICA

VARIETA' UVA: Nebbiolo.

TERRENO: limoso argilloso.

PERIODO RACCOLTA: Da inizio a metà Ottobre.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte in cassette e avviate nello stesso giorno alla pigiatura; viene subito aggiunto il lievito selezionato per l'avvio della fermentazione alcolica. Questa dura fino a 30 gg in totale : 15 gg a cappello libero con frequenti e lunghi rimontaggi nei primi giorni e poi ancora 15 gg in macerazione a cappello sommerso per poter estrarre dalla buccia tutte le sostanze nobili utili all'invecchiamento. Dopo la fermentazione malolattica viene messo a riposare in botte di legno di rovere da 25 hl per 12 mesi.

INVECCHIAMENTO: Dopo l'entrata in commercio dai 24 /36 mesi fino a 5/6 anni a seconda del luogo di conservazione.

CONSERVAZIONE: Bottiglia coricata e al riparo dalla luce in ambiente fresco e a temperatura costante.

COLORE: Rosso rubino più o meno scarico in giovinezza, tendente a tonalità granata con il passare degli anni.

PROFUMO: Caratteristico, intenso e delicato con sentori dominanti di lampone e viola, fruttato, leggero il boisè, speziato.

SAPORE: Secco ed asciutto, caldo, pieno ed armonico, si avverte un tannino morbido e quasi dolce per l'affinamento in botte di legno; di notevole persistenza.

GRADAZIONE: 14,5% vol.

ABBINAMENTO: Formaggi e secondi piatti saporiti, carni rosse e selvaggina, da fine pasto.

TEMPERATURA: 18 / 20 °C.



TECHNICAL DATA

GRAPE VARIETY: Nebbiolo.

TYPE OF SOIL: Clay and silty.

HARVESTING PERIOD: from the beginning until the half of October.

FERMENTATION: The grapes are harvested in crates and sent for pressing on the same day. Selected yeast is immediately added in order to start the alcoholic fermentation. It lasts until 28/30 days, with frequent and long pumping. Skins stay 15 days in submerged maceration so as to extract all its noble substances, useful for the aging. After the malolactic fermentation, it ages in 25 hl oak barrels for 12 months.

AGING: From 24/36 months up to 5/6 years, depending on the storage environment.

STORAGE: Lay down bottle and to the shelter from the light in fresh environment and at a constant temperature.

COLOR: Light ruby-red depending on aging with a tendency to become garnet-colored, with the passing of the years.

AROMA: Typically intense with delicate signs of raspberry and violet, light boisè, spices.

TASTE: Dry, warm, full and harmonic. Slightly sugary thanks to the ageing in wood barrels. Persistent yet elegant tannins.

ALCOHOLIC GRADE: 14,5% vol.

PAIRING: Cheeses, red meats and game. It can also be enjoyed at the end of a meal.

SERVICE TEMPERATURE: 18 /20 °C.

