

# Roero DOCG

DOCG ( DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA )



UVA: NEBBIOLO  
ZONA PRODUZIONE: ROERO  
TERRENO: **CALCAREO- MARNOSO**  
PERIODO DI VENDEMMIA: OTTOBRE  
PRODUZIONE A ETTARO: 80q.  
INVECCHIAMENTO: 2-3 ANNI

## ANALISI CHIMICA

ALCOOL: 14% – 15%  
ZUCCHERI: 0-0.1 g/l  
ACIDITA': 5.00 - 6.00 g/l 6.00 g/l  
SOLFOROSA: 50- 80 mg/l  
CARATTERISTICA: FERMO

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**Colore:** rosso rubino intenso con sfumature color granata.  
**Aroma:** etereo ed intenso, con percezioni di viola, lamponi e mora, arricchito da eleganti tocchi speziati.  
**Sapore:** vino di grande corpo, armonico, caldo ed avvolgente. Sensazioni di viola e frutti rossi sfumate con piacevoli fragranze speziate di liquirizia e cacao.

**Temperatura di Servizio:** 18-20 ° C.  
**Si può conservare:** 10 - 12 anni.

## PIATTI DA ACCOMPAGNARE

Ottimo per accompagnare secondi piatti di carne rossa e formaggi

