

# Roero DOCG

DOCG ( DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA )



**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

