



Roero

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Riserva

Tipo di vino: fermo

Colore: Rosso

Regione: Piemonte (Roero)

Vitigno: Nebbiolo

Enologo: Lorenzo Quinterno

Vendemmia: Manuale, Ottobre

Vinificazione:

Fermentazione alcolica in acciaio a 28°-30°C, con macerazione di 15 giorni successivamente la fermentazione malolattica viene effettuata in legno dove l'affinamento prosegue, con alcuni travasi periodici, per circa 18 mesi.

Invecchiamento:

In legno per circa 18 mesi e 12 in bottiglia, può essere bevuto senza problemi dopo 10 anni.

Chiusura: Tappo in sughero (DIAN)

Capacità: 75 cl

Conduzione agronomica: Convenzionale

Descrizione del vino:

Alla vista è di rosso rubino con leggeri riflessi granata, all'olfatto è intenso etereo, con sentori empireumatici e di piccoli frutti rossi, liquirizia, vaniglia. Al palato si presenta asciutto, equilibrato, caldo e avvolgente; le sensazioni tanniche sono non disidratanti, ma setose. È anche pieno, lungo, persistente. Il retrogusto è intenso e con sensazioni retronasali di frutta sotto spirito, viola e petali di rosa.

Abbinamento: Ottimo con arrostiti, cacciagione, brasati e formaggi stagionati.

Azienda Vitivinicola PACE di Negro Pietro e Bernardino

Frazione Madonna di Loreto 52 Cascina Pace - 12043 Canale (Cn)

Tel.Fax + 39 0173 979544 - Mob. +39 338 4323245 (Dino) - dinonegropace@gmail.com