



Roero Prachiosso

Docg

VITIGNO & VIGNETO

Uve Nebbiolo provenienti da vigneti che appartengono alla menzione geografica aggiuntiva “Prachiosso”. Esposizione sud/sud-ovest, posizione elevata. Il terreno è composto da tufo con infiltrazioni di sabbia.

VENDEMMIA & VINIFICAZIONE

A fine ottobre, le uve selezionate, raccolte a mano in cassette dopo la diraspatura e pigiatura fermentano in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 15/18 giorni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 14°- 16° C

GRADAZIONE ~ 13,5 / 14,0 % vol.

EVOLUZIONE ~ 5 / 10 anni

MATURAZIONE & AFFINAMENTO

Matura 12 mesi in botti di rovere francese. Viene imbottigliato e affina alcuni mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi mattone con l’affinamento. Naso fruttato di pesca con note balsamiche di alloro, salvia e ginepro, accenni speziati di tabacco e liquirizia. Gusto fine e persistente, tannini delicati, retrogusto ampio con note tostate e profonda sapidità.

IDEE DI ABBINAMENTO

- / Tagliata di scamone
- / Fonduta e Tartufo
- / Faraona all’arancia