



Roero Riserva “S. Francesco”

Docg

VITIGNO & VIGNETO

Uve Nebbiolo provenienti dai nostri vigneti più longevi ed esposti a sud/sud-ovest, in decisa pendenza e 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 60 giorni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 14°- 16° C

GRADAZIONE ~ 14,0 / 14,50 % vol.

EVOLUZIONE ~ 15 / 20 anni

MATURAZIONE & AFFINAMENTO

Matura 12 mesi in barriques e 12 mesi in botti da 25 hL di rovere francese. Viene imbottigliato e affina alcuni anni in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi mattone con l'affinamento. Profumo ampio e ricco di frutti neri e tabacco con note speziate di pepe e vaniglia. Gusto elegante, austero e persistente, tannini evidenti ma dolci e vellutati, retrogusto caldo e avvolgente.

IDEE DI ABBINAMENTO

- / Filetto di cervo al timo
- / Piccione alla leccarda
- / Anatra alle mele