

ANNATA 2017

Roero DOCG

Pierin



Colore: rosso rubino con sfumature aranciate più evidenti col passare degli anni.

Profumo: delicati, eterei, intensi, ampi e persistenti, spiccano sentori floreali di viola, leggermente speziato.

Sapore: caldo, pieno, complesso, asciutto ed armonico. La sua austerità è legata alla presenza di tannini dolci e complessi.

Abbinamenti: ottimo accompagnamento per tutti i cibi. Ideale soprattutto per piatti di carne, cacciagione, arrosti, grigliate e stufati. Sublime l'accostamento con formaggi a pasta dura stagionati.

Informazioni di Base

Nome del prodotto: Roero DOCG Pierin

Vitigno: Nebbiolo

Denominazione: Roero

Classificazione: DOCG

Colore: rosso

Tipologia: fermo

Paese/Regione: Italia

Annata: 2017

Alcool svolto: 14,00

Zucchero residuo: 0,8

Numero di bottiglie prodotte: 1.340

Vigna

% Uva/Vitigno: 100% nebbiolo

Terreno: sabbioso misto terra rossa

Esposizione: sud ovest

Metodo di allevamento: tradizionale

Anno d'impianto: 1990

Data della vendemmia: ottobre

Tipo di vendemmia: manuale in cassette

Geolocalizzazione: Montà

Vinificazione

Metodo: fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Svinatura con pressatura soffice. affinamento in botti di rovere

Temperatura: 20 °C

Durata: 15 / 20 giorni

Malolattica: sì

Affinamento: botti di rovere

Età delle botti: 15 anni

Tipo di botte: tini 10 hl

Tipo di legno: rovere

Tempo in legno: 18 mesi

Tempo minimo in bottiglia: 6 mesi

Bottiglia

Peso della bottiglia vuota: 400 g

Data imbottigliamento: agosto 2018

Potenziale d'invecchiamento: 10 anni

Dimensione del turacciolo: 23*45

Materiale del turacciolo: sughero

Tipo di bottiglia: bordolese newline

Numero di bottiglie per scatola: 6

Dimensione della scatola: 33*19*26

