

## ROERO RISERVA D.O.C.G.

Il Roero prende il nome da una piccola area vinicola costituita da 19 comuni tutti con una storica reputazione per la produzione di eccellente qualità. Situato sulla riva sinistra del fiume Tanaro, il Roero è una zona collinare caratterizzato dalle Rocche, un magico scenario di ripide colline.



formato

Lt. 0,75

**Vigneti:** Nebbiolo 100%

**Vitigni:** media collina (200-300 m slm) con esposizione sud -ovest

**Tipologia del terreno:** marne Astiane di tipo sabbioso, friabile color ocra.

### Vinificazione

La raccolta dell'uva è fatta a mano tra la prima e la seconda decade di ottobre.

La fermentazione è tradizionale, effettuata a temperatura controllata e con una durata di 10-15 giorni, con rimontaggi per ottimizzare l'estrazione delle sostanze polifenoliche.

### Maturazione

36 mesi in grandi botti di rovere. Affinamento in bottiglia 6 mesi

### Note di degustazione

Rosso brillante di varia intensità

Bouquet ricco con note di lamponi e spezie dolci

Elegante struttura, pieno, ben bilanciato. Lungo finale con retrogusto fruttato.

### Abbinamenti gastronomici

Eccellente con ogni tipo di cucina, è perfetto con piatti a base di carne rossa, anatra arrosto, agnello e con formaggi.

Temperatura di servizio: 18°-20° C



**CASETTA**<sup>®</sup>  
*Casa Vinicola*

PIEMONTE - ITALY info@flli-casetta.it www.flli-casetta.it

tel +39 0173 65010 fax +39 0173 65177

