



CANTINE POVERO



Italia, Piemonte

Roero DOCG Tenuta Laramè

"Tumlin"

denominazione di origine controllata garantita



Vino rosso prodotto da 100% Nebbiolo proveniente dai vigneti biologici più antichi della famiglia, che si estendono su una collina del Roero dove le condizioni geologiche e pedoclimatiche sono le più adatte per un vitigno molto sensibile com'è quello del Nebbiolo. Risalgono infatti al lontano 1303 le prime citazioni del Nebbiolo (Roero), un rosso importante e regale come le torri che punteggiano le colline del Roero.

Dopo un invecchiamento di 18 mesi in botti di legno, il Roero si presenta con un bel rosso rubino brillante, che acquista sfumature granata con l'invecchiamento. Il profumo, tenue e delicatamente fragrante, con il tempo si fa etereo. Il sapore è secco, armonico, di buona persistenza. Si riconoscono la viola, il lampone, la mora, la mandorla.

Vitigno Nebbiolo

Vigneti Le uve sono ottenute esclusivamente dalla vigna Tumlin che si estende su una superficie di 2.5 ettari. L'allevamento è di tipo tradizionale a controspalliera con potatura Guyot. La resa è di circa 7000 kg di uva ad ettaro. La vendemmia manuale viene fatta in cassette da 20 kg con una rigorosa selezione delle uve.

Vinificazione Le uve vengono pigiate e il mosto con le vinacce viene trasferito in fermentino a temperatura controllata. La fermentazione viene condotta sui 28-30 °C ,per favorire l'estrazione dei polifenoli. Dopo 6-8 giorni avviene la svinatura e dopodiché si mantiene il vino sui 20 °C per favorire l'inizio della malolattica. Terminata questa seconda fermentazione il vino viene affinato per 18 mesi in botti di rovere. L'imbottigliamento viene fatto sterile e una volta in bottiglia il vino si affinerà ancora per sei mesi, prima di essere immesso al consumo.

Caratteristiche Organolettiche

Il Roero si presenta di un bel rosso rubino brillante, che acquista sfumature granata con l'invecchiamento. Il profumo, tenue e delicatamente fragrante, con il tempo si fa etereo. Il sapore è secco, armonico, di buona persistenza. Si riconoscono la viola, il lampone, la mora, la mandorla.

Gradazione Alcolica 14% vol

