



Roero riserva "Braja"

Denominazione di Origine Controllata Garantita



Dal vigneto Braja, tradotto dal piemontese "grida", nasce il Roero Riserva, vino che più di ogni altro coniuga la potenza e l'eleganza del Nebbiolo. La vigna, ereditata dal nonno materno Aldo, è posta nel comune di Santo Stefano Roero in una magnifica posizione, con terreni ricchi di sabbie che esaltano le caratteristiche uniche del Nebbiolo coltivato nel Roero.

Nel dialetto piemontese la parola "Braja" significa letteralmente "grida", ma con lo stesso termine oggi il pensiero va subito al Roero targato "Deltetto". Interpretato nella versione "Riserva", è un rosso in cui le uve di nebbiolo, vinificate in purezza, sono lasciate riposare per almeno due anni in botti di rovere e barrique. Figlio di un vigneto che gode di eccellenti esposizioni e di uno straordinario microclima, è un Roero lavorato al cesello, elegante nella trama tannica e in grado di proporre un bel potenziale di invecchiamento. Da scegliere per le convivialità del fine settimana, è un rosso che non tradirà di certo le aspettative.

VITIGNO
Nebbiolo

VINIFICAZIONE
Macerazione con le proprie bucce a cappello sommerso per circa 30 giorni

MATURAZIONE
In botti e barriques di rovere per circa 24 mesi e successivo affinamento in bottiglia per circa 12 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore rosso rubino intenso, profumi di viola e frutta matura, tannino elegante e grande struttura lo rendono adatto per il lungo invecchiamento

ABBINAMENTI
Secondi di carne

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ALLERGENI: Contiene solfiti

