



Roero Rosso BIO "Gorrini" Denominazione di Origine Controllata Garantita



Il Nebbiolo del Roero in un'espressione classica, elegante e fruttata. Viene prodotto nel comune di Santo Stefano Roero nello storico vigneto ereditato dal nonno materno Aldo.

il Piemonte, quando si tratta di nebbiolo, è capace di regalare risultati più che eccellenti anche se il territorio rientra in denominazioni "minori", come può essere considerata quella del Roero. Denominazione di certo meno nota rispetto ai due "big" di regione, ma allo stesso tempo DOCG in grado di regalare soddisfazioni certe, soprattutto quando in etichetta sono riportati nomi del calibro di "Deltetto". Ne nasce - in questo caso - un Roero ben organizzato, intrigante tanto nei profumi quanto al gusto. Invecchiato per 18 mesi in botti di rovere, riunisce struttura ed eleganza

VITIGNO
Nebbiolo

VINIFICAZIONE
Macerazione con le proprie bucce per circa 10 giorni

MATURAZIONE
In botti di rovere per circa 18 mesi e successivo affinamento in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore rosso rubino scarico con leggeri riflessi granata; naso con una forte impronta floreale, spezie, more e lamponi, elegante e fresco in bocca con un tannino piacevolmente vellutato

ABBINAMENTI
Pasta e piatti a base di carne. Perfetto per il servizio al bicchiere

TEMPERATURA DI SERVIZIO
17 °C

ALLERGENI: Contiene solfiti

