ROERO ROSSO DOCG

Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: Monteu Roero

Vinificazione: diraspatura dell'uva fresca. Fermentazione in anfora di terracotta. Al raggiungimento del picco di temperatura, délestage in vasca di acciaio a temperatura controllata a 18 °C per una notte. Rimontaggi e follature durante la fase tumultuosa.

Affinamento: 6 mesi in barriques di rovere francese di media tostatura di III e IV passaggio provenienti da Bordeaux. Segue affinamento in bottiglia di almeno 1 anno.

Vita media del vino: vino molto godibile già dalla sua uscita in commercio, si presta ottimamente anche ad un invecchiamento superiore ai 20 anni.

Temperatura di Servizio: 18° C

Colore: rosso granato intenso con riflessi brillanti.

Profumo: intenso e fine, fa emergere note di confettura di ciliegia e fragolina di bosco. Infine si palesa una delicata speziatura.

Gusto: in bocca rivela struttura e morbidezza, con tannini materici dolci e vellutati. Retrogusto caldo, intenso e armonico.

Abbinamenti: accompagna formaggi a lunga stagionatura, primi con condimenti a base di carne, secondi di carne rossa che esprimano una certa grassezza. Ottimo con piatti a base di tartufo. Da gourmet l'abbinamento con il cioccolato fondente.

Via del Forno 4 – 12040 Monteu Roero (CN)
Tel. e fax +39.0173.90346 Cell. +39.338.8164016
E-mail: info@bajaj.it