



SUDISFA'

Roero Riserva docg

VIGNETO

Varietà: *Nebbiolo 100%. Selezione delle migliori uve aziendali nell'annata*

Comune: *Monteu Roero, Santo Stefano Roero, Canale*

Terreno: *calcareo medio impasto*

Altitudine: *340 m slm*

Età media: *35 anni*

VENDEMMIA

Data: *ottobre*

Raccolta: *manuale in cassette da 20 kg*

VINIFICAZIONE

Macerazione: *tradizionale, cappello sommerso per circa 24 giorni e 2 délestage*

Affinamento: *24 mesi in legno, 100% barriques di rovere francese al 20% nuove*

Affinamento in bottiglia: *6 mesi circa*

Conservazione e durata: *bottiglia coricata, oltre 15 anni*

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore *rosso granato intenso di bella tonalità.*

Profumi *di frutta secca e confettura mescolati con vaniglia e pepe verde.*

In bocca ha un attacco deciso, grande struttura, con tannini evidenti, dolci e vellutati.

Il retrogusto è ampio, caldo ed etereo.

Temperatura di servizio: *18 °C*

