

BARTOLOMEO ROERO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

Riserva

VITIGNO:

100% Nebbiolo situato nel Comune di Montà d'Alba (CN)

ALLEVAMENTO E DENSITÀ D'IMPIANTO:

Guyot, 4900 ceppi per ettaro.

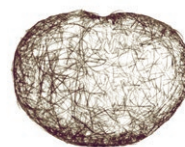
ALTITUDINE: 340 m s.l.m.

VENDEMMIA: manuale ad inizio Ottobre circa.

DURATA DELLA FERMENTAZIONE:

vinificazione tradizionale con fermentazione spontanea in tini di legno per circa 15 giorni circa a 26°C. L'uva viene diraspata e subisce una pigiatura soffice, quindi il mosto viene rimontato con il sistema del dèlestage allo scopo di incrementare al massimo l'estrazione del colore e degli aromi varietali. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene messo in botti di rovere Austriaco per circa 12 mesi con regolari rabbocchi del livello e prove di degustazione al fine di garantirne al massimo la buona evoluzione.

AFFINAMENTO: 12 mesi in botte, successivamente in bottiglia.



C A S C I N A D I M E L A

CARATTERISTICHE: Vino con tonalità rubino più o meno intense; profumo fragrante con sentori fruttati di fragola, ciliegia, spezie con sottofondo di liquirizia. In bocca si presenta secco, deciso, giustamente tannico e pieno; queste ed altre caratteristiche lo fanno rientrare nella cerchia dei vini ai quali prestare massima attenzione.