



PRACHIOSO

Roero docg

VIGNETO

Varietà: *Nebbiolo*

Altitudine: *320 m slm*

Esposizione: *sud*

Terreno: *calcareo - sabbioso*

Età media: *35 anni*

Produzione media: *8 t/ha - 56 hl/ha*

VENDEMMIA

Data: *ottobre*

Raccolta: *manuale in cassette da 20 kg*

VINIFICAZIONE

Macerazione: *tradizionale, cappello galleggiante per 18 giorni*

Affinamento: *22 mesi in legno, 50% botti di rovere e 50% barriques usate*

Affinamento in bottiglia: *5 mesi*

Conservazione e durata: *bottiglia coricata, oltre 10 anni*

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino intenso.

Naso fine ed elegante che ricorda la rosa, con note di lampone, fragola e spezie.

In bocca è caldo ed avvolgente, con una delicatissima trama tannica.

Il retrogusto è molto ampio, ricorda i piccoli frutti rossi, sottobosco, e chiude con piacevoli note vanigliate e di torrefazione.

Temperatura di servizio: 18°C

