



Roero DOCG Riserva 2020

BIOLOGICO

Note di degustazione

VITIGNO: uve Nebbiolo

COLORE: rosso granato intenso con riflessi mattonati

PROFUMO: etereo ed intenso, con percezioni di viola, lamponi e mora, arricchito da eleganti tocchi speziati

SAPORE: vino di grande corpo, armonico, caldo ed avvolgente. Sensazioni di viola e frutti rossi sfumate con piacevoli fragranze speziate di liquirizia e cacao

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: brasati, selvaggina e formaggi stagionati di grande sapore

VINIFICAZIONE: tradizionale in acciaio o in cemento

AFFINAMENTO: affinamento per un minimo di 6 mesi in botte grande e barrique di rovere francese

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 l - 1,5 l - 3 l - 5 l

DA BERSI: entro gli 8 anni successivi alla vendemmia



Recensioni

Annuario dei migliori vini italiani 2023 – 93/100

The WineHunter 2022 – Punteggio ORO

Falstaff 2021 – 89/100

Gilbert & Gaillard 2021 – Gold Medal

James Suckling 2021 – 90/100

Decanter World Wine Awards 2020 – 90/100 - Medaglia d'Argento

Analisi Chimiche

ALCOHOL IN VOL (%): 14 %

CONTIENE SOLFITI

PRODOTTO IN ITALIA