

Roero Riserva D.O.C.G. SRU CARLINÖT



VIGNETO

- **Vitigno:** Nebbiolo
- **Zona di produzione:** Roero
- **Comuni:** Canale- MGA SRU
- **Esposizione:** Sud-Ovest
- **Suolo:** Argilloso e sabbioso
- **Altitudine:** 250 metri
- **Età media dei vigneti:** 30 anni

VINIFICAZIONE

- **Macerazione:**
tradizionale, macerazione con cappello sommerso per circa 15/18 giorni a temperature controllata in vasche di acciaio.
- **Affinamento:**
botte grande e barriques per circa 12-14 mesi e poi circa 20/22 mesi in bottiglia per un totale di 32 mesi.
- **Conservazione:**
conservare orizzontalmente in un luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce con una temperature pressoché costante; lifetime oltre 15 anni.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino, al naso note di mora e lampone. In bocca ha una buona struttura e una buona rotondità, tannini soffici e note di violetta.

Temperatura di servizio: 18°C

Formati disponibili: 0.75 l, 1.50 l, 3 l