

# Roero D.O.C.G.

## *BIN FAIT*



### **VIGNETO**

- **Vitigno:** Nebbiolo
- **Zona di produzione:** Roero
- **Comuni:** Monteu Roero  
Veza d'Alba
- **Suolo:** Sabbioso
- **Altitudine:** 250 metri
- **Età media dei vigneti:** 20 anni

### **VINIFICAZIONE**

- **Macerazione:**  
tradizionale, macerazione a cappello sommerso per 15 giorni a temperatura controllata in vasca di acciaio.
- **Affinamento:**  
botte grande per circa 12-14 mesi e poi circa 6-10 mesi in bottiglia, per un totale di minimo circa 20 mesi.
- **Conservazione:**  
conservare orizzontalmente in un luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce con una temperature pressoché costante; lifetime oltre 10 anni.

### **PROFILO ORGANOLETTICO**

Colore rosso rubino. Al naso note fini ed eleganti che ricordano la rosa canina. È un vino morbido e avvolgente, che regala al naso e al palato intensi aromi di mirtilli e lamponi, il finale è persistente, caldo e un po' speziato.

*Temperatura di servizio: 18°C*

*Formati disponibili: 0.75 l, 1.50 l, 3 l*