



BOTTO

Roero DOCG



Vitigno:

Nebbiolo 100%

Grado alcolico:

14% vol.

Zona di produzione:

Montà

Vigneti:

esposto a sud-est, con terreno calcareo. L'esposizione al sole dei grappoli ottenuta con lavorazioni tempestive, il diradamento degli stessi e un'attenta selezione in fase di vendemmia donano al vino un colore rosso rubino con riflessi granata, sapidità e sapore asciutto e caldo.

Cantina:

pigiatura soffice e macerazione per 12 giorni. Affinamento in piccole botti di legno per 28 mesi. Il vino che ne risulta ha profumi fruttati, speziati e balsamici, buon corpo e sapore morbido, caldo e avvolgente.

Abbinamenti:

ideale per accompagnare i formaggi ed i piatti a base di carne. Va servito a temperatura ambiente (18 – 20°C).