



Denominazione / Product name:

Regione / Region

Tipologia / Type

Uvaggio / Grapes

Roero D.O.C.G.

Piemonte

Vino Rosso / Red Wine

100% Roero

Produzione / Production

Vendemmia / Vintage

Vinificazione / Vinification process

Ottobre/October

Tradizionale in acciaio a temperatura controllata

Traditional vinification in stainless steel

Affinamento / Maturation

In barrique

Aged in barrique

Dati tecnici / Technical data

Alcohol / % Vol

Zuccheri / Sugar g. per lt

Acidità tot. Acidity g. per lt

Anidride Solf. tot. / Sulfites tot. mg. per lt

14,0 %

1,2

5,65

92

Confezionamento / Packing

Castello 750 ML

Viticulture

Densità di impianto / Planting density

Tipo di suolo / Soil types

Altitudine / Altitude

4000 piante / Ha

Sabbioso e calcareo / Sandy and limestone

250 – 300 mt slm

NOTE DEGUSTATIVE

Un grande vino creato dalle uve del Roero, prodotto solo su suolo profondo e scosceso. Il lungo processo di invecchiamento migliora la nobiltà di questo prodotto regale, apprezzato anche da Federico Barbarossa e Cavour. Il colore è di un granato vivace, all'olfatto presenta eteree note floreali con sentori di viola. A fare di questo vino fondamento dell'enologia del Roero, è il suo gusto austero e robusto. Vino che si sposa bene con le carni rosse. Ottimo con arrosti d'anatra, bollito alla piemontese e formaggi stagionati.

TASTING NOTES

A great red wine elaborated with Roero grapes, produced only on soil that is deep and craggy. The long aging process enhances the nobility of this regal product enjoyed also by Frederick Barbarossa and Cavour. The bright garnet color, the ethereal flavors and floral scents reminiscent of violets, and the austere and robust taste makes this wine the cornerstone of oenology from Roero. Susceptible to great aging. Perfect with boiled meat and aged cheeses.

Serving temperature: 20° C.