

P I N S O G L I O

ROERO RISERVA DOCG



TEMPÉRATURE DE SERVICE
17-18 °C

LOCALITE : Castellinaldo

CEPAGE(S): 100% nebbiolo

CARACTERISTIQUES DU TERROIR : Expositions variées de l'est à l'ouest selon les parcelles.

ALTITUDE: 260 m.

RENDEMENT MOYEN PAR HECTARE: 5000kg
(environ 30 hl/Ha)

VINIFICATION ET ELEVAGE

Les grappes sont sélectionnées avant la récolte par le biais d'une vendange en vert qu'au moment de celle-ci, en octobre, par un tri sévère à la vigne. La vendange est égrappée et foulée puis mise en fermentation dans des cuves inox thermo-régulées. Ensuite, le vin est élevé en tonneaux de chêne de 500 litres pendant 2 ans. A la fin de ce cycle, les différents lots sont ensuite assemblés et homogénéisés en cuve inox pendant quelques mois avant la mise en bouteilles. Le vin va terminer son affinage en bouteilles dans un local à température constante pendant une année supplémentaire. Cette étape essentielle lui permettra d'acquérir toutes les qualités organoleptiques garantes d'un vieillissement harmonieux avant d'être mis sur le marché.

PROFIL ORGANOLEPTIQUE

C'est un vin de couleur rouge grenat profond attestant de son état parfaitement stable et mûr. Il présente des arômes particulièrement complexes de fruits mûrs, d'herbes aromatiques et d'épices douces. La bouche est pleine et charnue ; équilibrée et bien charpentée grâce à des tanins riches et mûrs dont le côté un peu austère disparaîtra avec le temps. Finale longue et savoureuse associant parfaitement le côté boisé de l'élevage et le fruit du raisin.

ACCOMPAGNEMENT

Ce vin accompagnera parfaitement toutes les viandes rouges, les gibiers rôtis ou en sauce ainsi que les plats à base de truffe et les fromages affinés.