

# P I N S O G L I O

## ROERO RISERVA DOCG



VITIGNO: 100% uve Nebbiolo

CARATTERISTICHE DEL TERRENO E VIGNETI: Terreni con prevalenza di sabbie di origine marina e marne. Esposizione Est- Sud- Ovest

ALTITUDINE: 260 m.s.l

RESA MEDIA DI UVA PER ETTARO: 50 quintali per ettaro

### TECNICA DI VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Dopo un attento diradamento in vigna l'uva viene pigiata e messa a fermentare in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Dopo la svinatura il vino viene posto in tonneau (500 l). La durata dell'affinamento in legno è due anni, dopo di che avviene l'assemblaggio in vasca ove il vino vi rimane per qualche mese. Il vino non viene subito messo in vendita poiché dopo l'imbottigliamento viene collocato in un locale a temperatura costante per un anno. Questo procedimento permette di sviluppare tutte le caratteristiche per consentire un lungo invecchiamento. Il vino entra nel mercato tre anni dopo la sua vendemmia.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Questo vino evidenzia un bel colore rosso granato, indica uno stadio maturo ed è indicatore di stabilità. Al naso si sviluppano profumi più complessi di frutta matura, erbe e note balsamiche e speziate. In bocca si rivela corposo ed armonico con un giusto rapporto frutto/legno e con finale reso piacevolmente austero dai tannini.

### ABBINAMENTI

E' perfetto con arrostiti di vitello, selvaggina sia arrostito che allo spiedo. Ideale con piatti a base di tartufo e formaggi stagionati.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

17-18 °C