

SCHEDA TECNICA

La Granera

Roero

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Il Roero è un vino elegante, che racconta l'animo aristocratico del Nebbiolo e prestantza di una bella terra da vino ed unisce i toni fragranti dell'origine con le delicate armonie dell'affinamento.

TIPOLOGIA DI VITIGNO

100 % Nebbiolo

COLLOCAZIONE DEL VIGNETO

Le uve provengono dal vigneto Santa Tilia, vicino all'azienda, e nella MGA "Rocca Cerreto", nel comune di Castellinaldo d'Alba.

VENDEMMIA

L'uva viene raccolta a mano con attenta scelta dei grappoli nella seconda metà di settembre/inizio ottobre.

VINIFICAZIONE

Inizia con la pigiatura soffice con diraspatura per continuare poi con la fermentazione tradizionale con macerazione per 6-7 giorni.

MATURAZIONE

Il vino matura per un totale di 20 mesi, di cui 6 in botti di legno.

AFFINAMENTO

Dopo l'imbottigliamento, il vino affina per 3-4 mesi in azienda prima della commercializzazione.

TENORE ALCOOL

Il Roero DOCG ha una gradazione alcolica di 14,5% Vol.

CARATTERI

Al colore il vino è rosso rubino intatto, al profumo è fruttato di lampone e di fragola con delicati sentori floreali, al sapore è secco ed armonico.

A TAVOLA

È ottimo compagno degli antipasti di carne, dei primi piatti con condimenti saporiti, delle carni bianche e rosse e dei formaggi stagionati.

