



Antica Cascina dei Conti di Roero



ROERO DOCG RISERVA VIGNA SANT'ANNA

Comune di produzione: Monforte d'Alba

Vitigno: 100% Nebbiolo

Esposizione: sud

Terreno: sabbioso con ph alcalino

Età del vigneto: 63 anni

Bottiglie: 4.000

Vendemmia: raccolta dei grappoli a mano in piccole ceste da 20 kg.
Inizio ottobre

Vinificazione: fermentazione con macerazione molto lunga sulle bucce (40 giorni), senza lieviti aggiunti, con cappello sommerso

Affinamento: passaggio in legno in botte grande da 30 ettolitri per 24 mesi. Viene imbottigliato senza essere filtrato

Quadro aromatico: rosso rubino con riflessi granata in evoluzione con l'invecchiamento; profumo etereo, intenso, di frutta matura con note di rosa e mora che con l'evoluzione, si arricchiscono di vaniglia, cacao e spezie; elegante, gentile, fruttato e minerale con tannini croccanti che fanno intuire una bella longevità.

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Abbinamenti con il cibo: tajarin o plin con tartufo bianco d'Alba, carni rosse, arrostiti, selvaggina, formaggi a pasta dura

Il nostro consiglio: fagiano al melograno

Il momento migliore per berlo: cena raffinata con pochi amici ascoltando jazz