



## Antica Cascina dei Conti di Roero

### Roero Docg Riserva Vigna Sant'Anna



La Vigna Sant'Anna è il nostro vanto: un ettaro di nebbiolo piantato nel 1954 da nonno Giovanni Porello. Nasce lì il nostro Roero Vigna Sant'Anna. L'abbiamo mantenuta così com'era: ripida e con filari stretti. Tutte le lavorazioni avvengono solo a mano, anche il taglio dell'erba. Abbiamo scelto di lavorare la vigna e i vini come faceva nonno Giovanni. Siamo su un bricco a 350 metri sul livello del mare con sabbia calcarea, tipico terreno del Roero, ed esposizione in pieno sud. La produzione di uva è molto bassa: riusciamo a raccogliere circa 30 quintali che corrispondono a circa 4000 bottiglie. Se dovessimo dargli una musicalità, sarebbe jazz.

Comune di produzione: Monteu Roero

Vitigno: 100% Nebbiolo

Esposizione: sud

Terreno: sabbioso con ph alcalino

Età del vigneto: 66 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, arrosti, selvaggina, formaggi a pasta dura

Il nostro consiglio: fagiano al melograno

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