



ROERO DOCG

Varietà di Uva

NEBBIOLO

Zona di produzione

ROERO, Comune di Canale

Terreno

CALCAREO, ARGILLOSO CON STRATI DI SABBIA

Coltivazione

GUYOT TRADIZIONALE CON 8/9 FRUTTI PER PIANTA

Resa per Ha

60 qt

Vendemmia

FINE SETTEMBRE, ESCLUSIVAMENTE A MANO

Vinificazione

VINIFICATO IN SERBATOI D'ACCIAIO

Maturazione

12 MESI IN BARRIQUES E ULTERIORI 4/5 MESI IN ACCIAIO PER AFFINAMENTO

Gradazione

15,0% Vol

Acidità

5,7 g/l

Colore

ROSSO RUBINO BRILLANTE

Profumo

OOPULENTO, SPEZIATO, SENTORI DI VIOLA E LAMPONE

Sapore

AMPIO, CALDO, PERSISTENTE, TANNICO, RETROGUSTO DI CACAO, CUOIO E PICCOLI FRUTTI ROSSI

Abbinamenti

CARNI ROSSE, SELVAGGINA DI PELO E DI PIUMA

Temperatura di servizio

TEMPERATURA AMBIENTE

Produzione annua

3.300

Primo imbottigliamento

1994

Az. Agr. Filippo Gallino di Gallino Gianni
valle del Pozzo, 63 - 12043 CANALE (CN) - ITALIA
tel. (+39) 0173.98112 fax (+39) 0173.968914
cellulare (+39) 339.4145847

www.filippogallino.com mail: info@filippogallino.com