



**ROERO DOCG RISERVA**

**"SORANO"**

Varietà di Uva

**NEBBIOLO**

Zona di produzione

**ROERO, Comune di Canale**

Terreno

**CALCAREO, ARGILLOSO**

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

**24 MESI TRA BARRIQUES E BOTTI GRANDI, INFINE ULTERIORI 12  
MESI IN ACCIAIO PER AFFINAMENTO**

Gradazione

**14,5% Vol**

Acidità

**5,3 g/l**

Colore

**ROSSO RUBINO CON SFUMATURE GRANATE**

Profumo

**OPULENTO, SPEZIATO, CON SENTORI DI RESINA, VIOLA, VANIGLIA E  
FRUTTA SOTTO SPIRITO**

Sapore

**ASCIUTTO, PIENO, PERSISTENTE, GIUSTAMENTE TANNICO, CON  
SENSAZIONI RETROOLFATTIVE DI CONFETTURA E INCENSI**

Abbinamenti

**PRIMI PIATTI TIPICI PIEMONTESI, CARNI ROSSE, SELVAGGINA DI  
PELO E DI PIUMA, FORMAGGI STAGIONATI**

Temperatura di servizio

**TEMPERATURA AMBIENTE**

Produzione annua

**3.300**

Primo imbottigliamento

**2008**