

LICIN
ROERO DOCG

Roero: non solo il nome di un meraviglioso territorio, ma anche la DOCG relativa al nebbiolo coltivato, vinificato ed affinato in questa zona. Un vino unico, che deve le sue caratteristiche al particolare suolo su cui sono coltivate le viti. La forte presenza di sabbia, alternata a strati calcarei ed argillosi, rende il Roero DOCG un vino fresco e fragrante, con profumi interessanti e un sorso dinamico, seppur strutturato. Il classico tannino, caratteristico dei nebbioli, in questa versione rimane più soffice e vellutato, fin dalla giovane età. Un vino che non deve andare dietro ai più famosi nebbioli di Langa, ma che si è creato una strada tutta sua, improntata sulla beva e sulla convivialità. Roero non vuol dire per forza "aspettare tanto tempo affinché sia pronto", il Roero DOCG Licin per noi è un invito a bere, a godersi la vita: condividere emozioni sin da subito con amici e parenti.

Questo vino è dedicato a Felice, detto Licin, papà di Filippo, con il quale iniziò l'avventura della famiglia Gallino nel mondo del vino, nel mondo del Roero.

VARIETÀ DI UVA: NEBBIOLO

ZONA DI PRODUZIONE: ROERO, COMUNE DI CANALE

TERRENO: SABBIOSO, CALCAREO-ARGILLOSO DI COLORE CHIARO

VENDEMMIA: INIZIO OTTOBRE, ESCLUSIVAMENTE A MANO

COLTIVAZIONE: GUYOT TRADIZIONALE CON 8/9 FRUTTI PER PIANTA

RESA PER HA: 60 QT

VINIFICAZIONE: PIGIADIRASPATURA DELLE UVE, MACERAZIONE 7/10 GIORNI CON RIMONTAGGI MANUALI, VINIFICATO E RAFFINATO IN VASCHE D'ACCIAIO

MATURAZIONE: BOTTI DI LEGNO DA 25 HL PER CIRCA 12 MESI / 12,5 MESI DIPENDE DALLE ANNATE

COLORE: ROSSO RUBINO BRILLANTE, CON RIFLESSI ARANCIATI SCARICHI, CHE AUMENTANO CON L'ETÀ

PROFUMO: PICCOLI FRUTTI ROSSI, LAMPONE, VIOLETTA, LIQUIRIZIA, PETALI DI ROSA, SPEZIATURA, CUIOIO, CARDAMOMO, CHIODI DI GAROFANO

SAPORE: PIENO ED AVVOLGENTE, AMPIO, FRUTTA MATURA, MORE, FRAGOLE SELVATICHE, PERSISTENTE E GIUSTAMENTE TANNICO

ABBINAMENTI: CARNI ROSSE, CUCINA TRADIZIONALE PIEMONTESE, SELVAGGINA DI PELO E DI PIUMA, FORMAGGI E SALUMI STAGIONATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO: TEMPERATURA AMBIENTE

PRIMO IMBOTTIGLIAMENTO: 1994

