

NEBBIOLO D'ALBA *Serre dei Roveri*

Denominazione di Origine Controllata

RED WINE / VINO ROSSO

PRODUCT OF ITALY / PRODOTTO IN ITALIA

Net. Cont. 750 ml



Grapes: Nebbiolo 100%

Harvest: The integrity of the bunches at the time of crushing is safeguarded with the use of manual and mechanical techniques.

Vinification and Refinement: Crushing and destemming; fermentation in stainless steel at a controlled temperature of 28-30°C; maceration on the skins for 10 days, with daily pumping of the must over the cap. Aged for 12 months in oak casks.

Tasting Notes: Vanilla overtones with varietal fruit evident; full-bodied, elegant, persistent.

Food Pairing: Mushroom risotto, game, grilled and roast meats, mature cheeses.

Suggested Serving temperature: 17°-19° C.

Uvaggio: Nebbiolo 100%

Vendemmia: l'integrità dei grappoli al momento della pigiatura è salvaguardata con l'utilizzo di tecniche tradizionali manuali e meccaniche.

Vinificazione e Affinamento: Pressatura e diraspatura; fermentazione in vasche di acciaio ad una temperatura controllata di 28-30°C; macerazione sulle bucce per 10 giorni con rimontaggi del mosto giornalieri. Invecchiato in botti di rovere per 12 mesi.

Note degustative: Note di vaniglia con evidenti sentori di frutta; corposo, elegante e persistente.

Abbinamenti: Risotto di funghi, selvaggina, carne arrosto o alla griglia, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio suggerita: 17-19°C