

# BAROLO RISERVA *Serre dei Roveri*

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

RED WINE / VINO ROSSO

PRODUCT OF ITALY / PRODOTTO IN ITALIA

Net. Cont. 750 ml



**Grapes:** 100% Nebbiolo

**Harvest:** The type of soil can be classified as poor, which encourages the vine roots to burrow deep into the soil seeking nourishment. The carbonate and mineral-rich soil gives the wine a powerful structure, richness of tannins and long ageing times

**Vinification and Refinement:** 36 months in in large, 5000 litre Slovenian oak barrels, and then in the bottle

**Tasting Notes:** a complex blend of spice, dried flowers and underbrush aromas, and a sensation of exotic spices. Excellent concentration of sweet, fine tannins that envelope the palate without harshness. The length and persistence of flavour typical of a great wine

**Food Pairing:** roast meats, ripe, mature cheeses

**Suggested Serving temperature:** 18 °C

**Uvaggio:** Nebbiolo 100%

**Vendemmia:** Il tipo di suolo è catalogabile fra quelli magri dove la vite è obbligata, vantaggiosamente, ad approfondire le radici per catturare quanto serve. I suoli ricchi di carbonati e componenti minerali conferiscono al vino delle strutture possenti, ricchezza in tannini e lunghi tempi di maturazione

**Vinificazione e affinamento:** 36 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 5000L e poi in bottiglia

**Note degustative:** complessità di aromi di spezie, fiori appassiti, sottobosco e sensazioni di spezie esotiche. Concentrazione eccellente di tannini fini, dolci che riscono ad avvolgere il palato senza essere aggressivi. Lunghezza e persistenza del gusto tipiche di un grande vino

**Abbinamenti:** carni arrosto, formaggi maturi e stagionati

**Temperatura di suggerita:** 18° C