

BAROLO *Serre dei Roveri*

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

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 12 days, with daily pumping of the must over the cap. Aged for 26 months in large Slavonian oak casks.

Tasting Notes: Spices and dried flowers on the nose; smooth and mouth-filling, with sweet tannins. Good structure.

Food Pairing: Game, braised veal, stewed meat, grilled fillet and meat, 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 12 giorni con rimontaggi del mosto giornalieri. Invecchiato in botti di rovere di Slavonia per 26 mesi.

Note degustative: Spezie e fiori secchi al naso; morbido e pieno con tannini delicati. Buona struttura.

Abbinamenti: Selvaggina, vitello brasato, carne stufata e alla griglia, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio suggerita: 17-19°C