

FRATELLI CALORIO

ROERO

denominazione di origine controllata e garantita

CASSETTE



VITIGNO

nebbiolo

COMUNE

Montà

ESPOSIZIONE

sud

SUOLO

sabbioso, argilloso con presenza numerosa di conchiglie fossili

VENDEMMIA

ottobre - manuale in cassette

●

CANTINA

diraspatura e pigiatura dell'uva - fermentazione in tini d'acciaio per 20 giorni con frequenti rimontaggi e follature - affinamento in botti di rovere da 25hL per 18/24 mesi - ulteriore affinamento in bottiglia per 8/12 mesi

PROFILO ORGANOLETTICO

colore: rosso rubino con riflessi granato leggeri

profumo: netto, ampio e delicato con sentori di frutti rossi (prevalenza di rosa e lampone) e speziatura in profusione

sapore: pieno, caldo e armonico, tannini eleganti e setosi, con leggera mineralità e ottima sapidità, stadio evolutivo pronto con note ancora vegetali, finale con retrogusto persistente e moderatamente tannico

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 20 °C

ABBINAMENTI

PRIMI SAPORITI, PIATTI A BASE DI CARNE (ARROSTI E BOLLITI) E FORMAGGI STAGIONATI