

ROERO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vitigno: Nebbiolo nelle sottovarietà Lampia-Michet-Rosè 100%

Terreno: di medio impasto non troppo compatti, frequentemente sabbiosi, e molto permeabili, freschi, con PH alcalino o sub alcalino, predilige le migliori esposizioni, come tutti i Nebbioli si adatta ai terreni esposti a sud sud est-sud sud ovest.

Forma di allevamento: filare classico o contropalliera con potatura Guyot in media a 8-9 gemme.

Colore: rosso rubino con tenui riflessi granato, sfumature rosso amaranto.

Profumo: intenso, pulito con note di ciliegia marasca, ribes nero e mora, sensazione retroolfattiva con ricordo di fieno e pepe.

Sapore: caldo, asciutto, nota vanigliata appena pronunciata, ricordo di tabacco e cuoio; sensazione tannica in leggero esubero, giovani sentori di legno dolce e finale di marmellata di lamponi.

Evoluzione: vino di lunga durata, esprime il meglio nei primi 5-6 anni di vita, ma sopporta egregiamente lunghi invecchiamenti.



Azienda Agricola Pezzuto F.Ili - Via San Carlo, 19
12040 Borgonuovo di Veza d'Alba (Cn) - Italia
tel. +39 0173.65445 - fax 39 0173.65627
info@malot.it - www.malot.it

