



Roero Docg Le Coste

DENOMINAZIONE: Roero DOCG

VITIGNO: 100% Nebbiolo

COMUNE DI PRODUZIONE: Santo Stefano Belbo

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA: pieno sud; m. 280 s.l.m.

TERRENO: calcareo – argilloso con venature di sabbia

METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: ottobre

AFFINAMENTO: Botte grande in rovere di Slavonia

GRADAZIONE ALCOLICA: mediamente 14° – 14,5° % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°

Il Roero rosso viene prodotto con uve Nebbiolo e da disciplinare viene sottoposto ad un affinamento in legno. Il nome Le Coste è una Menzione Geografia Aggiuntiva della denominazione Roero.

SCHEDA TECNICA

Il vino è di colore rosso granato, tipico colore del vitigno Nebbiolo. Al naso sono presenti sentori di ciliegia, prugna, lampone e violetta, tutti aromi distintivi e identificativi del Nebbiolo. Successivamente, si percepisce anche la fragola, la mora, il mirtillo, il tabacco, la liquirizia e la vaniglia. Si notano infine anche gli aromi di cacao, cannella e pepe rosa. La bocca è invece caratterizzata da una media astringenza dei tannini e apprezzabile freschezza, ben bilanciata dall'alcol e dalla morbidezza. Nel complesso, il vino presenta un ottimo equilibrio e struttura.

ABBINAMENTO

Le migliori pietanze da abbinare al Roero sono piatti di carne e cacciagione particolarmente elaborati. Ottime anche le pietanze a base di tartufo. Il Roero esalta inoltre i sapori dei formaggi stagionati.

Azienda Agricola Cascina Ca' Rossa

Località Cascina Ca' Rossa 56 - 12043 Canale d'Alba (CN)

Tel. +39.0173.98348 - info@cascinacarossa.com - www.cascinacarossa.com