



Roero Docg Riserva Mompissano

DENOMINAZIONE: Roero Riserva DOCG

VITIGNO: 100% Nebbiolo

COMUNE DI PRODUZIONE: Canale d'Alba

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA: sud-ovest ; m. 300-350 s.l.m.

TERRENO: calcareo-argilloso con una bassa percentuale di sabbia

METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale a metà di ottobre

AFFINAMENTO: in botti di rovere di Slavonia con successivo assemblaggio in acciaio inox e qualche mese in bottiglia

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°

Il Roero Rosso viene prodotto con 100% uve Nebbiolo e viene sottoposto ad un affinamento piuttosto lungo in legno. Mompissano, vigna dalla quale viene ottenuto questo vino, è il nome di una delle Menzione Geografiche Aggiuntive del territorio Roero.

SCHEDA TECNICA

Il vino ha un colore granato intenso. Al naso è ampio, complesso ed energetico. Note di frutta matura e spezie quali pepe e cannella prevalgono sui profumi primari. La salda struttura amalgama acidità e potenza alcolica e consente ai profumi di aprirsi progressivamente. Il finale è lungo, persistente e dai tannini morbidi e ben bilanciati.

ABBINAMENTO

Ideale con antipasti tipici piemontesi quali carne cruda (tartare o albese), vitello tonnato ed insalata russa. Ottimo con formaggi stagionati, carni rosse ai ferri o ben condite e con la selvaggina.

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