



Roero Docg Valmaggioro Audinaggio

DENOMINAZIONE: Roero DOCG

VITIGNO: 100% Nebbiolo

COMUNE DI PRODUZIONE: Vezza d'Alba

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA: sud-ovest; m. 220-270 s.l.m.

TERRENO: in prevalenza sabbioso

METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale a metà di ottobre

AFFINAMENTO: in barrique di rovere francese nuove e usate, successivamente assemblaggio in acciaio e qualche mese in bottiglia

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°

Il Roero Rosso viene prodotto con uve Nebbiolo e prende il nome dal territorio in cui le viti crescono. Di recente sono state approvate le Menzioni Geografiche Aggiuntive, tra le quali si ritrova appunto Valmaggioro. Il nome Audinaggio deriva invece dal piemontese "Autinaglia" che vuol dire "piccolo appezzamento di terra" e fa riferimento all'appezzamento di vigna utilizzata per produrre questo singolare Roero.

SCHEDA TECNICA

Il colore di questo Roero è un rosso granato. Il naso è ampio, vivo ed elegante. In bocca presenta un buon corpo e struttura. Sentori di marmellata e spezie prevalgono fin da subito e sono ben bilanciati dalla freschezza verticale del vino. Il finale è lungo, persistente con tannini delicati.

ABBINAMENTO

Versatile negli abbinamenti, si sposa bene con risotti, frittelle leggere, fonduta e piatti a base di tartufo. Ideale anche con arrosti di carne rossa, selvaggina e 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