

Roero DOCG Pierin



Informazioni di base

Vitigno: Nebbiolo
Colore: rosso
Tipologia: fermo
Paese/Regione: Italia
Alcool svolto: 14,00% vol.
Zucchero residuo: 0,8 g/l
Numero di bottiglie prodotte: 1.340



Vigna

% Uva/Vitigno: 100% Nebbiolo
Terreno: sabbioso misto terra rossa
Esposizione: sud ovest
Metodo di allevamento: tradizionale
Anno d'impianto: 2010
Data della vendemmia: ottobre
Tipo di vendemmia: manuale in cassette
Geolocalizzazione: Montà



Vinificazione

Metodo: fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Svinatura con pressatura soffice
Temperatura: 20 °C
Durata: 15/20 giorni
Malolattica: sì
Affinamento: botti di rovere
Età delle botti: 15 anni
Tipo di botte: tini 10 hl
Tipo di legno: rovere
Tempo in legno: 18 mesi
Tempo minimo in bottiglia: 6 mesi



Basic information

Cépage: Nebbiolo
Color: red
Type: still
Country/Region: Italy
Alcool percentage: 14.00% vol.
Sugar rate: 0.8 g/l
Number of bottles produced: 1,340



Vineyard

% of Grape/Cépage: 100% Nebbiolo
Soil: mixed soil of sand and red earth
Exposure: southwest
Agricultural method: traditional
Year of plantation: 2010
Date of harvest: October
Type of harvest: manual in crates
Geolocation: Montà



Winemaking

Method: fermentation in steel tanks at a controlled temperature. Racking with soft pressing
Temperature: 20 °C
Length: 15/20 days
Malolactic: yes
Aging: oak barrels
Age of barrels: 15 years
Wood type: 10 hl vat
Barrels type: oak
Aging time in wood: 18 months
Minimum aging in bottle: 6 months



Colore: rosso rubino con sfumature aranciate più evidenti col passare degli anni.

Profumo: delicati, eterei, intensi, ampi e persistenti, spiccano sentori floreali di viola, leggermente speziato.

Sapore: caldo, pieno, complesso, asciutto ed armonico. La sua austerità è legata alla presenza di tannini dolci e complessi.

Abbinamenti: ottimo accompagnamento per tutti i cibi. Ideale soprattutto per piatti di carne, cacciagione, arrosti, grigliate e stufati. Sublime l'accostamento con formaggi a pasta dura stagionati.

An important and generous Piedmontese red wine of great quality and excellent ageing.

Appearance: ruby red with orange hues that become more evident with ageing.

Nose: delicate, ethereal, full and pervasive, reminiscent of violet fragrances with memoirs of spices.

Palate: warm, full, dry, well-orchestrated and austere due to its sweet and solidly built tannins.

Gastronomic matching: it is excellent with every kind of food but special with courses of roast, grilled and stewed meat and game. The perfect combination with ripe hard cheeses.