

ROERO - VALMAGGIORE RISERVA

DOCG



Uvaggio:

100% Nebbiolo.

Affinamento:

per un minimo di 6 mesi in botte grande e barrique di rovere francese.

Note di degustazione:

osso granato intenso con riflessi mattonati.

Al naso, profumo etereo ed intenso, con percezioni di viola, lamponi e mora, arricchito da eleganti tocchi speziati.

Vino di grande corpo, armonico, caldo ed avvolgente. Sensazioni di viola e frutti rossi sfumate con piacevoli fragranze speziate di liquirizia e cacao.

Temperatura di servizio:

16/18° C.