

Giardinèt

Roero

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Vitigno Nebbiolo 100%
Terreno Sabbioso, calcareo
Esposizione/Altitudine Sud a 350 m s.l.m.
Allevamento Guyot
Densità dell'impianto/Resa per ha 5.000 viti /70 ql
Vendemmia Manuale in cassette
Vinificazione Fermentazione tradizionale con macerazione a cappello emerso per 7 giorni. Ulteriore macerazione a cappello sommerso per 7 giorni
Maturazione In botte grande di rovere per 12-15 mesi
Colore Rosso rubino con riflessi granati
Profumo L'affinamento in botte completa le caratteristiche del Roero arricchendolo in profumi di liquirizia, vaniglia e spezie
Gusto Il lungo affinamento smussa gli spigoli tannici del Nebbiolo ammorbidendone i toni che diventano vellutati pur mantenendo il corpo deciso
Degustazione 18-20°C
Abbinamenti Arrostiti di carne rossa, formaggi stagionati
Gradazione alcolica 14% Vol
Bottiglie annue 4.000
Longevità/Conservazione 7-8 anni/14-15°C

Variety Nebbiolo 100%
Soil Sandy, calcareous
Exposure/Altitude South at 350 m a.s.l.
Training system Guyot
Density per ha/Yield 5.000 vines/7 tons
Harvest Manual picking in crates
Winemaking Traditional fermentation with skin contact for 7 days. Submerged cap maceration for 7 days
Aging In oak vat for 12-15 months
Colour Ruby red with garnet tints
Bouquet The barrel aging completes the characteristics of the Roero, enriching it with the scents of licorice, vanilla and spices
Taste The long aging smooths the tannic edges of Nebbiolo, softening the tones that become velvety while maintaining a strong body
Tasting 18-20°C
Pairing Roasted beef dishes, matured cheeses
Alcohol 14% vol
Bottles per year 4.000
Longevity/Storage 7-8 years/14-15°C



vaudanogaggie
Cisterna d' Asti