



Viglionone

CA' D' TUNIN

ROERO Docg

CLASSIFICAZIONE Vino a denominazione di origine controllata e garantita

VITIGNO Nebbiolo 100%

ZONA DI ORIGINE DELLE UVE Le colline ripide del Roero, alla sinistra del fiume Tanaro.

EPOCA DI VENDEMMIA Di solito, le uve Nebbiolo per questo vino si raccolgono nella prima parte del mese di ottobre.

PRODUZIONE MASSIMA A ETTARO 8.000 chilogrammi di uva

RESA DELL'UVA IN VINO 70%

MATURAZIONE MINIMA Il disciplinare del Roero stabilisce che questo vino deve maturare per almeno 20 mesi a partire dal 1° novembre dopo la vendemmia. Durante questo periodo, trascorre almeno sei mesi in contenitori di legno.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA Durante la maturazione, il vino affina per almeno 3-4 mesi in bottiglia coricata nelle cantine aziendali.

CARATTERI ORGANOLETTICI

- Colore: granato deciso e molto spiccato.
- Profumo: è molto complesso, con una prima frazione fruttata che regala in prevalenza sensazioni di confettura di frutti rossi. Emergono poi i sentori eterei e le note speziate, in particolare cannella e pepe nero.
- Sapore: al sapore il vino è secco e caldo, sapido e avvolgente con il tannino ancorapresente e nervoso.
- A tavola: predilige i piatti saporiti e di bella struttura come le paste ripiene, gli stracotti e le carni rosse al forno e i formaggi di ben stagionati.

CONSERVAZIONE Questo è un vino longevo, almeno 10-12 anni se non addirittura 15 o 16, soprattutto nelle annate migliori. È fondamentale che sia conservato in condizioni ottimali di ambiente (temperature costanti, lontano da sobbalzi, luce e rumori).

FORMATI DISPONIBILI La bottiglia da 0,75 litri

