

ROERO D.O.C.G. Riserva "Anteilin"

Tutto l'orgoglio dei produttori della sinistra Tanaro sta in questo vino, che all'eleganza ed alla struttura dei grandi Nebbioli aggiunge grande particolarità grazie ai suoi terreni

IL VIGNETO: un'antica vigna di circa 6000 mq. in piena esposizione a Sud-Ovest, sulle colline di Castellinaldo d'Alba

I VITIGNI: Nebbiolo al 100%

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA TERRENO: collina con terreni di medio impasto

VINIFICAZIONE: questo vigneto viene condotto modernamente, con potatura estiva, diradamento dei grappoli e vendemmia manuale, ma in cantina la vinificazione segue la strada più tradizionale

MATURAZIONE: 24 mesi in piccole botti di Rovere

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: al palato propone una consistenza piena, calda, armonica. Resiste al tempo anche oltre i 10 anni

ABBINAMENTI: il Roero predilige una cucina sapida: salumi, paste ben condite o ripiene, secondi di carne importanti, fonduta e tartufo, formaggi di lunga stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18°C

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75 L - 1,5 L - 3 L - 5 L - 12 L

ROERO D.O.C.G. Riserva "Anteilin"

All the pride of the wine-makers on the left bank of the Tanaro river is in this wine that merges the elegance and structure of the finest Nebbiolo wines with the significant particularity of the lands where it grows.

AREA OF PRODUCTION: it is an ancient vineyard of about 6,000 square meters facing completely south-west in Castellinaldo d'Alba's hills

GRAPEVINE: 100% Nebbiolo

VINE TRAINING SYSTEM: guyot

SOIL TYPE: hilly ground of medium texture

VINIFICATION: grapevines are pruned in summer by the use of modern techniques, then there is the thinning out of the exceeding bunches and hand picking of the grapes. Nevertheless, vinification is made in the traditional way

AGEING: 24 months in small oak barrels

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: this wine has a full-bodied, warm and harmonious taste and it is highly reputable after 10 years ageing as well

FOOD PAIRINGS: Roero wine combines with a cuisine rich in strong flavours very well such as cold cuts, filled pastas, meat courses, fondue, truffle and ripe cheese

SERVING TEMPERATURE: 17-18°C

BOTTLE CAPACITY: 0.75 L - 1.5 L - 3 L - 5 L - 12 L

