



Roero DOCG Srù

Il Roero è una zona collinare situata nel sud del Piemonte. Delimitata dalla grande pianura ad ovest, dal Monferrato a nord est e dalle Langhe a sud, dalle quali viene divisa dal corso del fiume Tanaro. Sulle irte colline roerine da sempre si coltiva il Nebbiolo. Da questo nobile e grande vitigno piemontese, grazie alla tipologia dei terreni sempre calcarei ma più soffici di quelli di Langa, nascono vini ricchi di profumo, con corpi ampi ma non ingombranti, molto ben bilanciati sul tannino: vini di grande eleganza, abbinata e supportata da un'ottima ricchezza di corpo. Il naturale equilibrio tra corpo e tannicità rende il Roero "Srù" pienamente apprezzabile sin dal suo secondo anno, e raggiunge la massima espressione qualitativa dopo un periodo di invecchiamento medio lungo. La raccolta delle uve avviene a metà ottobre, la fermentazione è tradizionale, con lunghi periodi di contatto tra le bucce e il liquido per favorire il massimo dell'estrazione possibile; terminata la svinatura inizia il periodo di affinamento in piccoli contenitori di rovere francese per un periodo di circa 18 mesi e successivamente si procede all'affinamento in bottiglia.

Zona di produzione: Roero comune di Canale

Esposizione: 1/2sud 1/2ovest

Altitudine: 350 metri

Resa per Ha: 6-7 ton.

Superficie: 2 Ha

Gradazione: 13,0-13,5

Acidità: 5,0-5,5 g/l

Formati: bottiglia (0.750l) Magnum (1,5l) Doppio Magnum (3,0l)

Prima annata: 1990

Colore: rubino tenue vivo e brillante.

Olfatto: al naso la grande complessità comporta un lento sviluppo degli aromi, che sbocciano su raffinate note fruttate di lampone e, successivamente, su aristocratici sentori di spezie e di liquirizia.

Gusto: ad un ingresso austero, fa seguito un'ottima progressione tannica, prima ruvida, poi sempre più morbida e gentile, che sfocia in un finale lungo e raffinato, dove si esprime al meglio la vena fruttata/floreale del Roero.

Abbinamenti: la raffinatezza dei tannini ne fanno il compagno ideale di fiorentine o sottilefiletti alla griglia.