

Roero D.O.C.G.



Il Roero si trova alla sinistra del fiume Tanaro, zona caratterizzata da dolci pendii inframmezzati da ampie spaccature nel terreno chiamate "Roche". Su queste terre viene prodotto il Roero, il cui vitigno è il Nebbiolo.

Il Roero DOCG, grazie ad una accurata lavorazione in vigna e in cantina, può competere con i più blasonati Barolo e Barbaresco, non a caso è un vino che ha raggiunto il prestigioso traguardo della DOCG. La vendemmia viene effettuata a mano i primi 15 giorni di ottobre con una scelta accurata dei grappoli migliori. Dopo la raccolta, inizia il processo di fermentazione e macerazione sulle bucce con lo scopo di estrarre i composti indispensabili sia per affinamento che per longevità. come ultimo step della vinificazione il Roero DOCG viene posto parte in botti di legno e parte in barriques per almeno 18-20 mesi.



Terreno: calcareo
Altitudine: 300m slm
Coltivazione: Guyot
Gradazione: 13,5°-14°

Il Roero alla vista si presenta di colore rosso rubino più o meno intenso con riflessi granata. All'olfatto si presenta elegante; gusto pieno e sinuoso con elementi speziati, sapore secco e vellutato di buon corpo. Questo vino è ottimo con tutti i piatti della cucina italiana e langarola: adatto come accompagnamento per arrosti, selvaggina e formaggi stagionati o per una serata in compagnia con magari scaglie di cioccolato fondente.



Azienda Vinicola LA GRISA Sas di
Taliano Pierangelo e C.

C.so A. Manzoni 83
12046 Montà (CN)
P.I: 01886780046
0173976250
info@lagrisa.com