

SORANO
ROERO RISERVA DOCG

Il "Suran", nel nostro dialetto locale, è la parte di collina più alta, più assolata e ventilata; quella parte di collina tradizionalmente dedicata alla coltivazione di uve più importanti, che sarebbero poi diventate, con tanta pazienza, il vino più apprezzato. Così è per il nostro Roero Riserva DOCG Sorano, un vino ottenuto tramite la meticolosa ed accurata selezione delle uve Nebbiolo, raccolte nelle aree più vocate dei nostri migliori vigneti.

Dopo la pigiadiraspatura delle uve, il mosto rimane a contatto con le bucce per 15/20 giorni, a seconda dell'annata, per assicurare un'estrazione ricca ed importante. Il vino rimane in vasca d'acciaio fino all'estate successiva, dopodiché viene travasato in contenitori di legno, Barriques da 225 litri e Tonneaux da 500 litri, alcuni usati e altri più nuovi. Questo per garantire il giusto equilibrio di sentori terziari, senza che sovrastino i tipici sentori primari dell'uva Nebbiolo. Successivamente il vino viene assemblato in acciaio, dove riposa. Dall'imbottigliamento, il vino rimane a dormire in vetro per un lungo periodo prima della messa in commercio: in questo modo il prodotto finito sarà pronto ad essere bevuto, con la sua intensità e potenza ma con tannini già ammorbiditi; in alternativa potete tenerlo nelle vostre cantine per seguirne la lunghissima evoluzione.

VARIETÀ DI UVA: NEBBIOLO

ZONA DI PRODUZIONE: ROERO, COMUNE DI CANALE

TERRENO: SABBIOSO, CALCAREO-ARGILLOSO DI COLORE CHIARO, TALVOLTA ROSSO

VENDEMMIA: INIZIO OTTOBRE, ESCLUSIVAMENTE A MANO

COLTIVAZIONE: GUYOT TRADIZIONALE CON 8/9 FRUTTI PER PIANTA

RESA PER HA: 60 QT

VINIFICAZIONE: PIGIADIRASPATURA DELLE UVE, MACERAZIONE 15/20 GIORNI CON RIMONTAGGI MANUALI, VINIFICATO E RAFFINATO IN VASCHE D'ACCIAIO

MATURAZIONE: 24 MESI TRA BARRIQUES E TONNEAUX, ASSEMBLATO IN ACCIAIO. SEGUE LUNGO PERIODO DI RIPOSO IN BOTTIGLIA

COLORE: ROSSO RUBINO SCARICO CON SFUMATURE GRANATE, CHE SI INTENSIFICANO CON GLI ANNI

PROFUMO: OPULENTO, SPEZIATO, FRUTTA ROSSA MATURA, CON SENTORI BALSAMICI, FRUTTA CANDITA, RESINA, VIOLA, VANIGLIA, FRUTTA SOTTO SPIRITO

SAPORE: ASCIUTTO, PIENO, PETALI DI ROSA ESSICCATI, VIOLA E LIQUIRIZIA, PERSISTENTE, GIUSTAMENTE TANNICO, CON SENSAZIONI RETRO OLFATTIVE DI CONFETTURA E INCENSI

ABBINAMENTI: PRIMI PIATTI TIPICI PIEMONTESI, CARNI ROSSE, SELVAGGINA DI PELO E DI PIUMA, FORMAGGI STAGIONATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO: TEMPERATURA AMBIENTE

PRIMO IMBOTTIGLIAMENTO: 2008

