



BAROLO ROGGERI

La Morra Itália

Ficha Técnica

Vinho: Barolo Roggeri

Produtor: Ciabot Berton

País: Itália

Região: Na subzona Roggeri de La Morra

Teor alcoólico: 14 - 14,5%

Castas: 100% Nebbiolo



Tasting

- VISUAL:** Cor vermelho granada com boa profundidade
- OLFATIVO:** Nariz intenso e elegante com notas frutadas, bem sustentado por uma doce picância combinada com sensações de violeta e rosa seca.
- GUSTATIVO:** Paladar poderoso e harmonioso com uma estrutura tânica densa e complexa. Agradavelmente nítido e saboroso, oferece um final persistentemente duradouro.
- HARMONIZAÇÃO:** Excelente com carne de caça, carnes vermelhas cozidas, queijos maturados e pratos com trufas brancas

Vinificação & amadurecimento

Caracterizado por taninos viris e imponentes, o Barolo Roggeri é um vinho forte e firme, intenso e elegante. Com uma vinificação maceração tradicional controlada por temperatura em tanques de concreto, com longo contato do mosto com as cascas. Envelhecido: em barris de carvalho eslavônio e francês e depois em concreto