

Roero DOCG

Colla

2020

Colore rosso granato profumo intenso che rimanda al sottobosco, alla viola unitamente a spezie, cannella.

In bocca si sente una buona struttura che offre un crescendo di sensazioni di frutti come mora e lampone fino al potente ed austero incontro dei tannini che prolunga l'insieme delle sensazioni in un persistente finale.

Si serve con arrosti, selvaggina, brasati.

Informazioni di Base

Nome del prodotto: Roero DOCG Colla

Vitigno: nebbiolo

Denominazione: Roero

Classificazione: DOCG

Colore: rosso

Tipologia: fermo

Paese/Regione: menzione geografica Colla di Zezza d'Alba, Piemonte, Italia

Annata: 2020

Alcool svolto: 14,5%

Zucchero residuo: 0,5 g/l

Acidità: bilanciato

Dolcezza: asciutto

Legno: tocco per struttura

Età: invecchiato



Vigna

% Uva/Vitigno: 100% nebbiolo

Terreno: calcareo

Tipo di vendemmia: manuale

Vinificazione

Metodo: acciaio

Temperatura: 28 °C

Durata: 15 giorni

Malolattica: svolta in acciaio

Affinamento: in legno, tocco per struttura

Età delle botti: nuova - 3 anni

Tipo di botti: barrique

Tipo di legno: allier

Livello di tostatura: medio

Percentuale di botti nuove: 50%

Tempo in legno: 18 mesi

Bottiglia

Peso della bottiglia vuota: 450 g

Potenziale d'invecchiamento: 10 anni

Dimensione del turacciolo: 26x44

Materiale del turacciolo: sughero

Tipo di bottiglia: bordolese

Analisi Chimiche

Estratto secco [g/l]: 30

Acidità totale [g/l in acido tartarico]: 5,59

SO² totale [mg/l]: 90

SO² libera [mg/l]: 25

Confezionamento

Numero di bottiglie per scatola: 6