

# Roero DOCG Riserva

Colla  
2019

## Note di degustazione

Vino dal colore rosso granato e di 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 Riserva Colla

**Vitigno:** Nebbiolo

**Denominazione:** Roero

**Classificazione:** DOCG

**Colore:** rosso

**Tipologia:** fermo

**Paese/Regione:** menzione geografica Colla del Comune di Vezza d'Alba, Piemonte, Italia

**Annata:** 2019

**Alcool svolto:** 14,50%

**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

**Contesto climatico di vendemmia:** asciutto

## Vinificazione

**Metodo:** acciaio

**Temperatura:** 25 °C

**Durata:** 15 giorni

**Malolattica:** svolta in acciaio

**Affinamento:** in legno

**Età delle botti:** nuove

**Tipo di botte:** barriques

**Tipo di legno:** allier

**Livello di tostatura:** medio

**Percentuale di botti nuove:** 100%

**Tempo in legno:** 24 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

**SO<sup>2</sup> totale [mg/l]:** 90

**SO<sup>2</sup> libera [mg/l]:** 25

## Confezionamento

**Numero di bottiglie per scatola:** 6