FABRIZIO BATTAGLINO

Roero DOCG

Colla

2023

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 Vezza d'Alba, Piemonte, Italia
Annata: 2023
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: 26×44
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^2 totale [mg/l]: 90
SO^2 libera [mg/l]: 25

Confezionamento

Numero di bottiglie per scatola: 6