

“Scaretta” Roero D.O.C.G.

Vigneto

Il terreno di natura calcarea ha un esposizione a sud-est

Vitigno

100% Nebbiolo

Produzione

La vinificazione avviene seguendo criteri e pratiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità. Il vino si affina in cantina dai 18 ai 24 mesi in barrique francesi. Nei mesi di luglio si procede ad un’ accurata selezione tramite diradamento dei grappoli con lo scopo di ottenere un prodotto ancora più selezionato

Caratteristiche

Questo Roero ha un invitante color rosso rubino, il suo sapore secco e caldo risulta essere a volte vellutato ma mai invadente

Abbinamenti

Il vino può essere bevuto a tutto pasto ma preferisce abbinamenti importanti quali arrostiti, stufati di manzo, selvaggina, piatti al tartufo e formaggi a lunga stagionatura

