

Trivi



ROERO d.o.c.g.



VITIGNO: Nebbiolo 100%
ZONA DI PRODUZIONE: Roero
TEMPO DI RACCOLTA: Ottobre
VINIFICAZIONE: in barrique per effettuare la seconda fermentazione
AFFINAMENTO: botti di legno più grosse per 6/12 mesi prima di essere imbottigliato e fatto affinare per 3-4 mesi.
GRADAZIONE: 14-15%
LONGEVITÀ: 10-12 anni.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 °C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Il profumo è etereo ed intenso, con percezioni di viola, lamponi e mora, arricchito da eleganti tocchi speziati. Caratterizzato da un bel rosso rubino intenso con sfumature color granata. Al palato è un vino di grande corpo, armonico, caldo ed avvolgente. Sensazioni di viola e frutti rossi sfumate con piacevoli fragranze speziate di licirizia e cacao.

PACKAGING:

TAPPO: Sughero naturale
BOTTIGLIA: Bordolese Deco Light
SCATOLA: Cartone da 6 bottiglie coricate



GRAPE: Nebbiolo 100%
PRODUCTION AREA: Roero
HARVEST PERIOD: October
VINIFICATION: in barrique to carry out the second fermentation
REFINEMENT: larger wooden barrels for 6/12 months before being bottled and aged for 3-4 months.
ALCOHOL: 14-15%
AGING: 10-12 years
SERVING TEMPERATURE: 18-20 °C.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: The scent is ethereal and intense, with perceptions of violets, raspberries and blackberries, enriched with elegant spicy touches. Characterized by a beautiful intense ruby red with garnet hues.

On the palate it is a full-bodied, harmonious, warm and enveloping wine. Sensations of violet and red fruits shaded with pleasant spicy fragrances of licorice and cocoa.

PACKAGING:

CLOSURE: Natural Cork
BOTTLE: Bordolese Deco Light
CASE: 6 Lied bottles in carton box

PRODUCTION FOR YEAR : 4.000 BOTTLES

Mail: info@triviwine.com
web site : www.triviwine.com