

Trevitis



“ CAGIRA “ ROERO RISERVA d.o.c.g.

VITIGNO: Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Roero

TEMPO DI RACCOLTA: Ottobre

VINIFICAZIONE: 10 giorni in vasche di acciaio e in barrique per effettuare la seconda fermentazione

AFFINAMENTO: botti di legno piú grosse e barrique per 2 anni 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 fragrante con sentori fruttati di fragola, ciliegia, spezie e con sottofondo di liquirizia. Caratterizzato da un bel rosso rubino intenso con sfumature color granata. Al palato è vino di grande corpo, armonico, caldo ed avvolgente. Sensazioni di viola e frutti rossi sfumate con piacevoli fragranze speziate di liquirizia e cacao.

PACKAGING:

TAPPO: Sughero intero sniffato (testato singolarmente)

BOTTIGLIA: Bordolese Liberty XV

SCATOLA: legno da 3/6 bottiglie coricate



GRAPE: Nebbiolo 100%

PRODUCTION AREA: Roero

HARVEST PERIOD: October

VINIFICATION: 10 days in steel barrel in barrique to carry out the second fermentation

REFINEMENT: larger wooden barrels and barrique for 2 year before being bottled and aged for 3-4 months.

ALCOHOL: 14-15%

AGING: 10-12 years

SERVING TEMPERATURE: 18-20 C.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC: The perfume is fragrant with fruity hints of strawberry, cherry, spices and with a background of licorice. 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: Sniffed natural cork (individually tested)

BOTTLE: Bordolese Liberty XV

CASE: 3/6 tied bottles in wooden box

PRODUCTION FOR YEAR : 900 BOTTLES