

Trevitis



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 pi 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 liquirizia 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