



## **ROERO Riserva Palliano Doc**

**VITIGNO:** Nebbiolo 100% con allevamento a Guyot.

**AFFINAMENTO:** Botti di Rovere da 40/50 hl per circa tre anni.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14%

**VENDEMMIA:** manuale, prima decade di ottobre.

**ALLA VISTA:** Rosso granata con riflessi aranciati.

**ALL'OLFATTO:** Intenso, gradevole, speziato con sentori di viola, cannella e fieno

**AL GUSTO:** sapore caldo, pieno, molto persistente con sentori di lamponi ed amarena, poco tannico.

### **NOTE**

Sull'apice della collina di produzione del nostro Roero dimora il Bricco Palliano.

Una piccola zolla di tufo, sul quale sopravvivono due querce da tartufo bianco d'Alba, è alla sommità del vigneto.

Nei metri che circondano questa rocca, nasce la selezione che viene destinata a produrre la Riserva "Palliano".

Un Roero caldo e piacevole che riscalda ogni piatto più saporito e speziato. Si beve a partire dal terzo anno di età ma è ottimo anche dopo molti anni di paziente attesa.

Si accompagna bene a secondi piatti saporiti, arrosti, brasati e cacciagione.

Servire a 18-20° C . Stappare 2 ore prima.

