



PIEMONTE D.O.C. ROSSO

Marchio:	TENUTA ROLETTO
Descrizione:	Vino dal colore rosso, intenso e profumato.
Note tecniche:	Altitudine 250-350 m.s.l.m. Terreno scheletrico, acido, di origine morenica e terreno marnoso
Il vitigno:	60% Barbera, 40% Vitigni autoctoni
La vigna:	Forma di allevamento a spalliera Potatura guyot
La vinificazione:	Macerazione sulle bucce per 10 giorni alla temperatura di 25°C. Malolattica svolta. Maturazione: in acciaio e legno
Il vino:	Alcol 13.50/14.00 % vol.
Gli abbinamenti:	Ottimo con carni rosse, bolliti ed arrosti. Ottimo con il cinghiale.
Temperatura di servizio	Servire a 16/18°
Packaging	Bottiglie per cassa 6