

ROERO RISERVA BRIC PARADISO

ROERO RISERVA DOCG BRIC PARADISO

Bric Paradiso è il nome dell'apezzamento vitato a nebbiolo che fa parte della Tenuta. Il vino esprime tutti i caratteri e le tipicità del Roero: eleganza e piacevolezza su tutto.

Vinificazione: la fermentazione del mosto con macerazione per 10-12 giorni a temperatura di 28°C, viene seguita dall'affinamento in tonneau di rovere per un minimo di 18 mesi. Il vino viene poi trasferito nell'acciaio e successivamente messo in bottiglia, dove continua ad affinarsi per almeno altri 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche: la particolare vocazione del vigneto unitamente alle pratiche di viticoltura sostenibile adottate e a una vinificazione attenta, permettono di dare vita a un vino in cui eleganza, finezza e piacevolezza dominano su austerità e struttura. Il vino esprime tutti i caratteri e le tipicità del Roero, a partire dal colore, rubino carico con sfumature granata, e poi al naso, dove offre profumi intensi di frutti rossi, pepe nero, spezie e liquirizia. Al palato prevalgono gli equilibri tra struttura, eleganza e piacevolezza, con un finale minerale, di lunga persistenza.

Abbinamenti consigliati: è ottimo con secondi piatti di una certa importanza, preferibilmente a base di carne, anche non troppo elaborati, salumi e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C.



Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Roero DOCG Riserva Bric Paradiso	nebbiolo	Ha 2,80
Comune	Primo anno di produzione	
Piobesi d'Alba	1967	

