

CARLO CASETTA

Viticolture in Montà



Denominazione	Roero DOCG - <i>FIL</i>
Vitigno	Nebbiolo
Annata	2019
Gradazione alcolica	14% vol.
Acidità totale	5,81 g/L
Estratto non riduttore	29,7 g/l
Vinificazione	La raccolta è tradizionale con diraspatura e macerazione di 21 giorni a temperatura controllata.
Affinamento	In fusti per circa 12 mesi, successivamente in bottiglia per almeno 6 mesi
Colore	Rosso rubino con intensi riflessi granata
Profumo	Subito colpiscono i profumi tipici dell'affinamento in legno; la frutta rossa si accompagna a sentori balsamici e speziati con note di viola, liquirizia, pepe bianco e vaniglia
Gusto	In bocca è dolce e persistente. Il tannino è vellutato e accarezza il palato. La frutta nera è protagonista, accompagnata da note di liquirizia. Sul finale un sentore di caramello avvolge piacevolmente la bocca
Abbinamenti	Ideale per primi e secondi piatti di carne rossa. Si accompagna egregiamente a pietanze di selvaggina
Temperatura di servizio	16 - 18° C