



### Roero D.O.C.G. San Carlo Riserva

Varietà	Nebbiolo
Classificazione	D.O.C.G. Riserva
Prima annata di produzione	1982
Gradazione alcolica	14,5%
Comune di produzione	Corneliano d'Alba
Natura del terreno	Origine marina, medio impasto, tendente argilloso
Nome del vigneto	San Carlo
Nome selezione/etichetta	selezione Quattro Querce
Anno di impianto	1975
Resa ettaro in uva	40 q.li ha
Sup.complessiva vigneto	0,60 ha
Giacitura vigneto	Collina
Altitudine s.l.m.	320
Sistema di allevamento	Guiot
Densità impianto	4.000 ha
Epoca vendemmia	fine Ottobre
Tipo vendemmia	Rigorosamente manuale
Vinificazione/press/temp.	Diraspatura, press soffice, macerazione in inox a temp. controllata di 28° per 16 gg.
Maturazione /affinamento	18 mesi in botti in legno di Allier da 500 litri
Imbottigliamento	24 mesi dopo la vendemmia
Affinamento in bottiglia	6 mesi dopo la vendemmia
Commercializzazione	30 mesi dopo la vendemmia
Capacità di invecchiamento	8 - 10 anni secondo annata
Conservazione consigliata	Bott. Coricate al buio in cantina fresca e asciuta
Caratteristiche organolettiche	
Colore	Rubino intenso
Profumo	Intenso, ampio etereo speziato di frutti di bosco
Sapore	Asciutto, morbido con tannini dolci
Temperatura servizio cons.	18° C
Abbinamento gastronomico	Carni rosse e piatti di cacciagione