

ROERO DOCG BRIC BOSSOLA RISERVA



Il **ROERO** è una zona situata a **SINISTRA DEL FIUME TANARO**. Le colline si riconoscono da lontano per la tipica forma dei **PENDII INTERROTTI** da enormi **SPACCATI E BURRONI** che raggiungono anche i 200 m di profondità: **LE "RÔCHE"**. Su queste colline si coltiva uno dei più **GRANDI VITIGNI** del mondo, **IL NEBBIOLO**, da cui trae origine il Roero. Grazie alla **COMPOSIZIONE CHIMICA DEL TERRENO** è in grado di competere con i vini piemontesi più blasonati: il Barolo e il Barbaresco.

In località **BRIC BOSSOLA L'ESPOSIZIONE** dei vigneti è verso **SUD** per consentire una **PERFETTA MATURAZIONE** dell'uva che avviene **IN EPOCA TARDIVA** (verso la metà di ottobre).

Le fasi di **FERMENTAZIONE** e di **MACERAZIONE** hanno una durata tale da garantire **L'ESTRAZIONE DI COMPOSTI INDISPENSABILI** per l'affinamento del vino, che avviene in **BOTTE** per **DIVERSI MESI** e per la sua **LONGEVITÀ**.

IL ROERO BRIC BOSSOLA RISERVA presenta alla vista un colore **RUBINO GRANATA**; al naso si offre **ELEGANTE, VARIO E AFFASCINANTE**; alla bocca risulta **PIENO** e ben **SOSTENUTO** dalla struttura polifenolica che gli consente un **LUNGO PERIODO DI CONSERVAZIONE** in bottiglia.



VITIGNI:	Nebbiolo
TERRENO:	calcareo
ALTITUDINE:	300 m s.l.m.
ESPOSIZIONE:	sud
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
N° CEPPI PER ETTARO:	4000
RESA IN VINO PER ETTARO:	56 hl
VENDEMMIA:	prima metà di ottobre
VINIFICAZIONE:	tradizionale con macerazione
AFFINAMENTO:	in legno
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:	12 mesi
GRADAZIONE:	14 - 14,5 %
ZUCCHERI:	2 g/l
ESTRATTO:	28 - 30 g/l
PH:	3,5 - 3,6
ACIDITÀ:	5,5 - 5,7 g/l

ABBINAMENTI

Grazie alla sua struttura e alla sua eleganza il Roero Bric Bossola Riserva ben figura al cospetto di carni bollite e alla griglia, di arrostiti, di brasati, di selvaggina e dei formaggi stagionati e altrettanto bene si adatta a qualsiasi momento sia esso di ristoro o di sola conversazione.