Stefano Occhetti

OCCHETTI ROERO DOCG SANCHE

VIN0486-22

Scheda tecnica

CATEGORIA	**WINE IS ROOTS**
ELEMENTO PRIMO	**NEBBIOLO**
COLORE	**Rosso**
PECULIARITÀ	**Varietà autoctona**
ALCOL	**14.50**
TAPPO	**Sughero**

Vinificazione e Affinamento

Una volta raccolte le uve vengono pigiate e fermentate in un tino di legno per circa 3 o 4 settimane. Le bucce, a partire da metà fermentazione, vengono completamente sommerse attraverso l'uso di una steccatura di legno, per ottenere maggior estrazione, fino alla fine della fermentazione. Le fermentazioni naturali sono avviate attraverso la preparazione di un pied de cuve a partire dai lieviti presenti sulle bucce. La malolattica viene effettuata in tonneaux poi viene rimesso ad affinare per circa 16 mesi.

Descrizione Vino

Suggestivo ed eroico, un nebbiolo complesso, strutturato e ben equilibrato dal tannino sottile ed elegante.

COMPAGNIA DEI CARAIBI S.p.A. Società Benefit
SEDE LEGALE Via Ribes, 3 - 10010 Colleretto Giacosa (TO)
SEDE OPERATIVA Via Ribes, 3 - 10010 Colleretto Giacosa (TO)
Via Vittorio Alfieri 11 - 10121 Torino (TO)
+39 0125 791104 - www.compagniadeicaraibi.com - info@compagniadeicaraibi.com