

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 tonneau 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 Colletterto Giacosa (TO)
SEDE OPERATIVA Via Ribes, 3 - 10010 Colletterto Giacosa (TO)
Via Vittorio Alfieri 11 - 10121 Torino (TO)

+39 0125 791104 - www.compagniaideicaraibi.com - info@compagniaideicaraibi.com