

Stefano Occhetti

OCCHETTI ROERO RISERVA DOCG OCCHETTI
VIN0487-21



Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS ROOTS
ELEMENTO PRIMO	NEBBIOLO
COLORE	Rosso
PECULIARITÀ	Varietà autoctona
ALCOL	14.00
TAPPO	Sughero

Vinificazione e Affinamento

Nebbiolo proveniente al 100% dalla MeGA Occhetti, nel Roero; esposizione completamente a sud situato in una valle che storicamente lo protegge dalle gelate primaverili. Le uve, vendemmiate a mano, vengono pigiate e fatte fermentare in vasche di cemento per circa 3 settimane. Le fermentazioni si avviano in maniera naturale attraverso l'uso del pied de cuve. La fermentazione viene svolta in tonneaux dove poi affina il vino per circa 20 mesi.

Descrizione Vino

Nebbiolo elegante, di grande profondità e carattere.



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.compagniadecaraibi.com - info@compagniadecaraibi.com