

OCCHETTI ROERO RISERVA DOCG OCCHETTI

VIN0487-21



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.

