

ROERO DOCG

Vino rosso dal colore rosso rubino e riflessi granato qualora invecchiato. Delicato e fragrante al naso; asciutto di buon corpo e vellutato in bocca. Ottimo per primi piatti in genere, carni rosse e bianche.



CODICE 210101 (0,75l)

DENOMINAZIONE Roero DOCG

PRODUTTORE Azienda Vitivinicola NIZZA SILVANO

ZONA DI PRODUZIONE Santo Stefano Roero (CN)

NOTE Affinato 22 mesi in botti di rovere;
aprire la bottiglia un'ora prima



Nebbiolo



13%



Rosso rubino, con riflessi granato se invecchiato



Delicato, fragrante, caratteristico profumo di viola



Asciutto, di buon corpo, vellutato, armonico, di buona persistenza



16-18°C



Ideale compagno di primi piatti, carni rosse e bianche

