

  
*dal 1956 Produttori nel Roero*

## **Roero**

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

## **Riserva**

### Panera Alta

**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Posizione vigneti:** Canale d'Alba

**Superficie:** 21.102 m<sup>2</sup> / 15 particelle

**Terreno:** calcareo-argilloso con una bassa percentuale di sabbia

**Esposizione:** Sud Ovest

**Altitudine:** 350mt.

**Vendemmia:** inizio ottobre

**Vinificazione:** Botte grande e Tonneau

**Vinificazione:** effettuiamo due diradamenti (inizio e fine agosto), eliminando parte degli apici e le ali dei grappoli, garantendo una produzione media di 1,80/ 2,00 Kg per ceppo. L'obiettivo è quello di arrivare alla vendemmia con una qualità dell'uva più alta possibile. Vista l'eccezionale esposizione, i grappoli devono essere tenuti ombreggiati dalle foglie, altrimenti nelle giornate più calde il sole provocherebbe inizialmente delle ustioni ed in seguito il disseccamento dell'uva.

La macerazione avviene in fermentini in acciaio, nei quali si può regolare la temperatura di fermentazione, e dura all'incirca due settimane. In seguito il vino sosta in botti grandi di rovere (in parte nuovi ed in parte già usati), nei quali avviene la malolattica, successivamente il vino riposa in Tonneau per circa 30 mesi. Viene imbottigliato nel mese di agosto e messo in commercio, dopo circa 6 mesi di bottiglia.

**Profilo sensoriale:** profumo ricco e immediato con percezioni di viola, lamponi e mora, arricchite da eleganti tocchi speziati. La bocca, ricca e strutturata, offre un crescendo di sensazioni di viola e cacao fino al potente ed austero incontro dei tannini che prolunga l'insieme delle sensazioni in un persistente finale.

Eccellente con arrosti selvaggina, brasati e stracotti, ben accompagna i formaggi.

**Temperatura di degustazione:** 17-18° C.

