

Renesio

Roero DOCG 2009

Malvirà

Il Renesio Roero Docg Malvirà è un Nebbiolo 100%. Un vino piemontese di quelli che si fanno ricordare. Vino rosso di grande corpo e intensità cresce da cru di Renesio. L'eleganza stupisce.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Roero
Denominazione	DOCG
Annata	2009
Classificazione	Riserva
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Piemonte
Localizzazione	Renesio
Certificazione	Biologico
Vitigno	Nebbiolo 100%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino con riflessi aranciati
Gusto	Potente e complesso, tabacco, spezie dolci, mirtillo e cioccolato
Profumo	Rosa appassita, tabacco, spezie e menta
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosate, secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	18°-20° C

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno	Argilloso - calcareo
Epoca vendemmia	Ottobre
Vinificazione	fermentazione completa in acciaio
Affinamento	In fusti di legno per 24 mesi e in bottiglia per 12 mesi