



Il Vino:
"ROMITO"

Denominazione:
MONFERRATO DOC NEBBIOLO

Varietà:
100% NEBBIOLO MONFERRATO

Note di degustazione

Colore:
COLORE ROSSO RUBINO
MEDIAMENTE INTENSO
TENDENTE AL GRANATO

Profumi:
PROFUMO DELICATO E
PERSISTENTE CON NOTE
FRUTTATE E FLOREALI

Gusto:
CORPOSO E DELICATO,
CARATTERIZZATO
DAGLI AVVOLGENTI TANNINI
CHE EQUILIBRANDO UNA
NATURALE VENA ACIDA,
VENGONO ARMONIZZATI DA
UN BREVE AFFINAMENTO IN
LEGNO E DA UNA ROBUSTA
ALCOLICITA'

Abbinamenti:
AGNOLOTTI, PASTA AL FORNO,
RISOTTI, CARNI BIANCHE O
ROSSE, FORMAGGI STAGIONATI

Vinificazione ed affinamento

Pigiatura:
PIGIADIRASPATURA

Fermentazione:
IN ACCIAIO INOX
A TEMPERATURA CONTROLLATA

Affinamento:
8 MESI IN BOTTE GRANDE

The Name:
"ROMITO"

Appellation:
MONFERRATO DOC NEBBIOLO

Variety:
100% NEBBIOLO MONFERRATO

Tasting notes

Colour:
RUBY RED COLOR
MEDIUM INTENSE
TENDING TO GARNET

Scents:
DELICATE AND PERSISTENT
SCENT WITH FRUITY AND
FLORAL NOTES

Taste:
FULL-BODIED WINE
WITH ENVELOPING TANNINS,
THAT BALANCE A NATURAL ACID
VEIN, IT'S ARMONIZED BY A
SHORT AGEING IN BARRELS AND
A STRONG ALCOHOL CONTENT

Food Pairings:
AGNOLOTTI, BAKED
PASTA, RISOTTI, WHITE
OR RED MEAT,
SEASONED CHEESE

Vinification and aging

Crushing:
CRUSHING AND DE-STEMMING

Fermentation:
IN TEMPERATURE-CONTROLLED
STAINLESS STEEL TANKS

Aging:
8 MONTHS IN BIG BARREL

Romito