

ROLLONE PIEMONTE PINOT NERO BARBERA DOC

Blend di Pinot Nero e Barbera, affinato in barriques neutre per 8-12 mesi

Rollone è un blend di Barbera e Pinot Nero (per le percentuali fare riferimento alla scheda tecnica dell'annata di interesse), coltivati nei nostri vigneti a Rocchetta Tanaro. L'idea di quest'assemblaggio è di realizzare un vino bilanciato e armonico che combini l'eleganza e i profumi del Pinot Nero con la struttura e la profondità del Barbera. Rollone è un vino immediatamente piacevole, versatile negli abbinamenti e perfetto anche come vino da aperitivo.

Alcol: 13-14%

Note di degustazione

Colore: rosso rubino intenso.

Profilo Olfattivo: fruttato e floreale, si distinguono piccoli frutti rossi, note di gelsomino e gardenia. Sviluppo di aromi terziari con l'affinamento in bottiglia.

Profilo Gustativo: vino di medio corpo, molto armonico ed equilibrato, di buona persistenza. Note di cioccolato, ribes, pepe.

Abbinamenti: Rollone è un vino da tutto pasto, ideale anche come aperitivo. Si abbina molto bene con carni rosse e bianche, salumi, pesce grigliato.

Temperatura di servizio suggerita: 18-20 °C

Invecchiamento: Rollone può essere bevuto anche giovane, a partire da alcune settimane dopo l'imbottigliamento e mantiene le proprie caratteristiche migliori per almeno i 5 anni successivi.

Conservazione: conservare in posizione orizzontale e al riparo dalla luce a una temperatura costante intorno ai 15°C.