



Poderi Vaiot

Roero

D.O.C.G.



Ett utvecklat, väl sammansatt vin som ger nya intryck varje gång man doftar eller smakar på det. En fin, komplex karaktär gör att vinet passar till de flesta köttträtter.

Årgång: 2013
Druvsort: Nebbiolo 100%
Region: DOCG Roero, Piemonte
Odlingsareal: 1,5 ha
Odlingsnivå: 316 möh
Planteringsår: 1985
Planteringstäthet: 4 700 vinstockar/ha
Alkohol: 13 %
Syrahalt: 6 g/liter
Jordmån: Lera, mörgel och sandsten.
Skördeperiod: Mitten av oktober
Produktion: 1 500 flaskor

Vintillverkning: Jäsning och macerering i 10 dagar som följs av en kort malolaktisk jäsning. Vinet lagras ett år på stora ekfat, därefter sex månader på mindre ekfat (barrique) och sedan sex månader på flaska.

Färg: Rubinröd med tegelreflexer.

Doft: Stor, intensiv, fyllig och härligt kryddig med blommigt inslag av viol.

Smak: Utvecklad, fyllig och välbalanserad. Komplexa, mjuka tanniner. Lång eftersmak.

Passar till: Ett utmärkt vin till alla typer av köttträtter, inte minst gytor, grillat och rätter av rött kött eller vilt. Mycket gott till smakrik ost.

Serveringstemperatur: 16-18 °C