



M O R R A

ROERO docg RISERVA SRÄI

Ancora un cru, ancora la migliore esposizione possibile unita all'età elevata del vigneto, per una selezione destinata solo alle vendemmie più propizie. Figlio di un doppio, severo diradamento in vigna, il Roero Sräi si giova di un lungo affinamento in legno orientato alla piena esaltazione dei caratteri varietali: colore rosso rubino scarico, profumi di frutta rossa e cenni di tabacco, gusto pieno, morbido, equilibrato. Un vino a tutto tondo, da pasto o da meditazione, da godere subito o lasciare a lungo in cantina per ritrovarne intatto, domani, tutto il fascino e il carattere.

Vitigno:

Nebbiolo.

Vigneto:

Sräi.

Produzione:

45/50 q. di uva per ettaro.

Vinificazione:

diraspapigiatura soffice delle uve, fermentazione in acciaio, lunga macerazione della buccia (15-18 giorni) con delèstage.

Affinamento:

24 mesi in tonneaux (500l) e 1 anno in bottiglia.

Temperatura di servizio:

18-19° C.

Note:

vino prodotto esclusivamente nelle migliori annate.

Si mantiene nel tempo per più di 15 anni se ben conservato.



Azienda Agricola Stefanino Morra

Via Castagnito, 50 - 12050 - Castellinaldo (CN)

Tel. e Fax: +39 0173 213489 - Email: stefanino@morravini.it - Web: www.morravini.it - P.IVA: 02002070049