



M O R R A

ROERO docg

Insieme a Barolo e Barbaresco, il Roero costituisce sulle colline del basso Piemonte la terza prestigiosa declinazione dell'uva nebbiolo, vitigno tra i più complessi e apprezzati dagli appassionati di tutto il mondo. Ancora una volta le specificità del terroir roerino conferiscono all'uva peculiarità intriganti e riconoscibili, tra cui un minor apporto tannico e una maggior concentrazione di aromi floreali e speziati. Il nebbiolo resta comunque sinonimo di potenza espressiva e longevità, ben riscontrabili in questo Roero dalla veste cromatica graffiante e intensa, con un bouquet sfaccettato e armonico, dalla bocca scattante ed equilibrata. Perfetto compagno per piatti anche robusti di carne.

Vitigno:

Nebbiolo.

Produzione:

70/75 q. di uva per ettaro.

Vinificazione:

diraspigiatura soffice, macerazione medio-lunga e fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Maturazione:

12 mesi in tonneau (500l) e 1 anno in bottiglia.

Temperatura di servizio:

18-19° C.



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