

Dipinto di
Heinz Waser
“Le rocche
di Santo
Stefano
Roero”
Painted by
Heinz Waser
“The rocche
of Santo
Stefano
Roero”



ROERO “Riserva Braja” D.O.C.G.

Dal vigneto “Braja”, tradotto in italiano “grida”, posto in una eccellente posizione nel comune di Santo Stefano Roero, caratterizzato da terroir particolarmente vocati per la coltivazione del vitigno nebbiolo, prende origine il più importante vino rosso roerino, il Roero D.O.C.G.

VITIGNO: 100% Nebbiolo

VIGNETO: Cru Braja, comune di S. Stefano Roero (sud-ovest, 260m s.l.m.)

ANNO D'IMPIANTO: 1970 - 1999

VINIFICAZIONE: macerazione con le proprie bucce per 7 giorni a 28°C.

MATURAZIONE: 24 mesi in barriques e botti (35 hl) di rovere francese e 8 mesi in bottiglia.

RESA ETTARO: 45 hl/ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino intenso, profumi di viola e frutta matura, tannino elegante e grande struttura lo rendono adatto per il lungo invecchiamento.

ABBINAMENTI: secondi di carne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C - 65°F

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75l - 1,5l - 3l

ROERO “Riserva Braja” D.O.C.G.

The most important Roero red wine, the Roero D.O.C.G., comes from the “Braja” vineyard. The word means “shout”, and it is in an excellent position in the borough of Santo Stefano Roero, characterised by a land that is particularly suitable for the cultivation of Nebbiolo grapes.

VINE: 100% Nebbiolo

VINEYARD: Cru Braja, in the borough of S. Stefano Roero (south-west, 260m a.m.s.l.)

YEAR PLANTED: 1970 - 1999

VINIFICATION: maceration in its own skins for 7 days at 28°C.

AGEING: 24 months in barriques and casks (35hl) of French oak and in bottles for 8 months.

YIELD PER HECTARE: 45 hl/ha

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: intense ruby red colour, bouquet of violets and mature fruit, elegant tannin and great structure make it suitable for a long ageing period.

FOOD PAIRING: goes well with second dishes based on meat.

TO BE SERVED AT 18°C - 65°F

BOTTLES: 0,75l - 1,5l - 3l