

<http://www.deltetto.com/wp-content/uploads/RoeroBraja.pdf>

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



ROERO D.O.C.G. RISERVA "Braja"

Il termine "Braja", tradotto in italiano "grida", dà il nome al nostro vino rosso più importante, il Roero Riserva D.O.C.G. Le uve provengono da un vigneto posto in un eccellente posizione nel comune di Santo Stefano Roero, caratterizzato da terroir particolarmente vocati per la coltivazione del vitigno nebbiolo.
VITIGNO: Nebbiolo

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

MATURAZIONE: in botti e barriques di rovere per almeno 24 mesi e successivo affinamento in bottiglia.

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 D.O.C.G. RISERVA "Braja"

The most important Roero red wine, the Roero Riserva D.O.C.G. where the word "Braja" means "to shout". The vineyard is located in an excellent position in the commune of Santo Stefano Roero, characterised by a land that is particularly suitable for Nebbiolo grape cultivation.

VINE: Nebbiolo

VINIFICATION: Maceration on its own skins for approximately 7 days at 28°C.

AGEING: in barriques and oak casks for minimum 24 months and afterward in bottle.

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

FOOD PAIRING: Pairs well with second courses according to the meat.

TO BE SERVED AT 18°C - 65°F

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

*Prova da safra 2010 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (3º dia)*