



DARIOCESTE
AZIENDA VITIVINICOLA



ROERO DOCG RISERVA 2015



VINO BIOLOGICO
CERTIFICATO

- vino rosso fermo da uva nebbiolo
- grad. alcolica 14,0% vol
- vinificazione in acciaio,
maturazione in botti di legno,
poi affinamento in bottiglia

Ottenuto dalla selezione delle migliori uve Nebbiolo, questo vino ha colore rosso granato intenso con leggeri riflessi aranciati, il bouquet è intenso, fine ed elegante, il sapore è secco, corposo, armonico, leggermente tannico e persistente.

- > con carne, selvaggina, salumi e formaggi stagionati
- > servire a 18-20°C