



CASA GRENGHE

San Damiano d'Asti



Roero Riserva

Denominazione: Roero Riserva DOCG

Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: Piemonte, Roero

Affinamento: 32 mesi in botte di rovere da 10hl

Temperatura di servizio: 18 °C

Colore: Si presenta di un rosso rubino intenso, impreziosito da eleganti riflessi granati che ne sottolineano maturità e profondità. La brillantezza del colore anticipa la complessità e la struttura di questo vino di carattere.

Profumo: Al naso si apre con un bouquet intenso e complesso, in cui emergono sfumature evolute derivanti dall'affinamento per 32 mesi in botti di rovere francese. Le note aromatiche si mostrano equilibrate e raffinate, con sentori che richiamano frutti rossi maturi, spezie delicate e leggere tracce di tabacco e cuoio, tipiche del vitigno Nebbiolo.

Gusto: In bocca è pieno, strutturato e armonico. I tannini sono ben integrati e conferiscono eleganza al sorso, mentre la persistenza è lunga e avvolgente. Il palato ritrova le sfumature aromatiche percepite al naso, con un finale complesso che sottolinea la personalità e la finezza di questo Roero Riserva.

Abbinamenti: Perfetto con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Ideale per piatti importanti e ricchi, capaci di esaltare struttura e raffinatezza del vino, rendendolo protagonista della tavola.

Note aggiuntive: Il Roero Riserva – Badola rappresenta la più nobile espressione del Nebbiolo coltivato nel Roero, con complessità, finezza e longevità frutto di un attento lavoro di affinamento. Da servire in calici ampi per permettere al bouquet di svilupparsi pienamente.

Vini Pregiati del Monferrato