



Roero



Vitigno: 100% Nebbiolo

Sistema di allevamento:
Guyot tradizionale

Produzione media:
80 q.li ettaro

Epoca di vendemmia:
prima decade di Ottobre

Grado alcolico:
13,5°

Colore: rosso rubino intenso
con note aranciate

Profumo: pieno, persistente,
caldo con note di vaniglia e caffè

Sapore: morbido, leggermente
amarognolo con un sentore
di frutta fresca

Temperatura di servizio:
18°

Abbinamento: ogni tipologia
di carne, selvaggina, formaggi gustosi
e stagionati.

AZIENDA VINICOLA CALORIO FILIPPINO – Via Marconi 56/A – 12046 MONTA' (CN)
P.I. 02685160042 – Cod. Fisc. CLR FPP 55C02 F385E
Tel. Fax 0173 976348 – Cell. 329 5815199 – Cell. 348 5686588
E-mail: caloriovini@libero.it