



# 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)

PI. 02685160042 – Cod. Fisc. CLR FPP 55C02 F385E

Tel. Fax 0173 976348 – Cell. 329 5815199 – Cell. 348 5686588

E-mail: caloriovini@libero.it