

Cascina Ciapat



ROERO DOCG

COLORE:

rosso rubino intenso con riflessi granati, brillanti e piacevoli. Un prodotto fluido di buona scorrevolezza, nel bicchiere pronuncia archi ben ampi.

PROFUMO:

freschi e fruttati, emergono note di frutta stra-matura con piacevoli sensazioni di vanigliato sul finire. Nonostante l'invecchiamento ed il passaggio in legno mantiene all'olfatto i profumi caratteristici del vitigno.

SAPORE:

Di sapore netto, franco e al contempo elegante ha un'intensità gradevolmente persistente e vellutata in bocca. Tannino importante e molto varietale del Nebbiolo. Un vino austero di gran corpo e grande struttura. Mantiene seppur dopo l'invecchiamento un'inaspettata freschezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si presenta caldo di buona struttura, tannino importante e molto tipico che ben si abbina con formaggi ben stagionati, sviluppando al meglio le proprie qualità con piatti importanti a base di carne (selvaggina e arrostiti) e primi altrettanto importanti (quali agnolotti, tagliatelle al ragù).

VENDEMMIA:

manuale a inizio-meta' ottobre con accurata cernita delle uve, sia in vigna, sia in cantina.

VINIFICAZIONE:

In rosso classica a cappello emerso con rimontaggi frequenti (3/4 al giorno) e n°3 follature al giorno a partire da metà fermentazione, per migliorare l'estrazione di colore e profumo mantenendo controllata la temperatura sui 28/29°C, con un picco di massimo 30° C nei primi giorni fermentativi per esaudire al meglio l'estrazione. Vengono inoltre effettuati due delestage, circa a inizio e a metà fermentazione. La fermentazione si protrae per circa 20 giorni. Successivamente a questa, si esegue una steccatura di circa 30 giorni.

AFFINAMENTO:

viene effettuato in botti grandi di rovere di Slavonia per 12 mesi, a cui segue un ulteriore affinamento in bottiglia coricata, per altri 6 mesi, prima del commercio.