



DELLETTO

1953

ROERO

denominazione di origine controllata e garantita

PRODOTTO CON UVE NEBBIOLO

ITA

Il Nebbiolo del Roero in un'espressione classica, elegante e fruttata. Viene prodotto nel comune di Santo Stefano Roero nello storico vigneto ereditato dal nonno materno, Aldo.

VITIGNO: Nebbiolo

VINIFICAZIONE: macerazione con le proprie bucce per circa 10 giorni

MATURAZIONE: in botti di rovere per circa 18 mesi e successivo affinamento in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino scarico con leggeri riflessi granata; naso con una forte impronta floreale, spezie, more e lamponi, elegante e fresco in bocca con un tannino picevolmente vellutato

ABBINAMENTI: pasta e piatti a base di carne. Perfetto per il servizio al bicchiere

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17 °C – 63 °F

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,375 L – 0,75 L – 1,5 L

ENG

The Nebbiolo from Roero in its best expression, classic, elegant and fruity. It's produced from the Santo Stefano Roero vineyard, that was inherited by Graziella's father, Aldo.

GRAPE VARIETY: Nebbiolo

VINIFICATION: maceration on skins for approximately 10 days

MATURATION: approximately 18 months in oak vats. Follows ageing in bottle for roughly 6 months

ORGANOLECTIC CHARACTERISTICS: pale ruby color, with garnet hints at the nose it's very intense, with floral and spicy notes, red fruits (such as raspberries and blackberries); in the mouth it's elegant and fresh with a velvety tannin

PAIRINGS: first dishes as well as main courses. Very suitable if served by the glass

SERVING TEMPERATURE: 17 °C – 63 °F

BOTTLES: 0,375 L – 0,75 L – 1,5 L

