

Brich d'America ROERO D.O.C.G.

Vitigno: Nebbiolo 100%

Rosso granato intenso con lievi riflessi rubini; il profumo è ampio, etereo e di buona persistenza con note fruttate di prugna, nonché di vaniglia e tabacco, fanno seguito equilibrati sentori di viola, al gusto si presenta armonico e gradevolmente tannico con retrogusto piacevole.

Affinamento: 18 mesi in botte di rovere di Slavonia da 25 Hl. ed un anno in bottiglia.

Longevità: varia da 5 a 15 anni a seconda dell'annata

Gastronomia: Eccellente con arrosti e carni rosse, selvaggina, brasato; con cibi a base di tartufo e con i formaggi stagionati.

Temperatura: 18-20°C

Grape varietal: Nebbiolo 100%

Intense garnet red with light ruby red reflections. Its bouquet is rich, ethereal and persistent with fruity notes reminiscent of plums, vanilla and tobacco, followed by balanced scents of violets. It is harmonious and pleasantly tannic on the palate with agreeable aftertaste.

Ageing: 18 months in 25 Hl. Slavonian oak barrels and one year in bottles

Longevity: it varies from 5 to 15 years according to the vintage

Recommendations: excellent with roasted and braised red meats and game, it also matches dishes seasoned with truffle and ripe cheeses

Serving temperature: 18-20°C

Rebsorte: Nebbiolo 100%

Intensives Granatrot mit leichten rubinroten Reflexen; Reicher voller und langanhaltender Duft mit fruchtigen Noten von Pflaume, aber auch Vanille und Tabak, die von einem ausgewogenen Veilchenaroma abgerundet werden. Harmonischer Geschmack mit angenehmem Tannin und schönem Abgang.

Ausbau: 18 Monate in Fässern von 25 hl aus Slovenischer Eiche und 1 Jahr in der Flasche

Lagerfähigkeit: zwischen 5 und 15 Jahren, je nach Jahrgang

Empfehlung: Hervorragend zu Braten und rotem Fleisch, Wild, Schmorbraten; mit Trüffelgerichten und gereiftem Käse.

Serviertemperatur: 18-20°C

