



"Bric Aùt" Roero DOCG

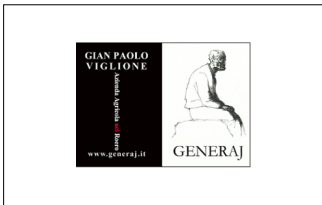
Vecchio vigneto (con viti che superano anche i 50 anni), Bric Aùt, è la sintesi dell'Azienda Generaj. Vigneto esposto terreno ricco di Minerali che conferiscono alle uve tutto quello che serve per produrre un Vino di notevole Longevità. Rosso granato intenso. Profumi puliti e nitidi, sensazioni di fiori appassiti, rosa e viola, frutta rossa matura e speziati di vaniglia e cacao. Lievi note balsamiche. Bocca fitta, setosa, di struttura importante con tannino in evidenza ma piacevole. 24 Mesi di affinamento in Barriques di Allier.

Indicazioni:

"Altro Nebbiolo" poco conosciuto dagli appassionati del Vitigno, ormai ha raggiunto pari dignità con i vicini Barolo e Barbaresco.

Abbinamenti:

Arrosti e brasati, cacciagione, formaggi stagionati e ... cioccolato fondente.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	Nebbiolo 100%
Nazione:	Italia
Regione:	Piemonte
Denominazione:	Roero DOCG
Formato:	75 cl. 1,5 lt. (Magnum)
Consumo:	potenziale di invecchiamento 10 anni
Temperatura di servizio:	18° C nel Bicchiere