

# OCCHETTI Roero D.O.C.G.



**TIPOLOGIA:** vino rosso

**VARIETÀ:** Nebbiolo

**VIGNETI:** Occhetti®

**VINIFICAZIONE:** fermentazione tradizionale in serbatoi di acciaio inox con lunga macerazione di circa 15 giorni.

**INVECCHIAMENTO:** 18 mesi in botti grandi e fusti di rovere. 6 mesi in vasche di acciaio inox a decantare.

**AFFINAMENTO:** 12 mesi a temperatura controllata.

*Roero fine ed elegante, caratterizzata da note fruttate e floreali, accompagnate da sentori di spezie dolci. Vino dotato di buona struttura e freschezza.*

## Riconoscimenti enologici:

Annata 2017

I Migliori Vini Italiani 2022 Luca Maroni **91** punti

The Drink Business Spring Tasting 2022 **silver**

Falstaff Barolo Barbaresco Roero Tropy 2021 **89** points

Gambero Rosso Vini d'Italia 2022 **2 bicchieri**

Blind Tasted By Andreas Larsson 2022 **90** points