

# TRE ROVERI NIZZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

	<b>TIPO DI VINO</b> TYPE OF WINE	Rosso secco / Red dry
	<b>GIACITURA DEI TERRENI</b> LOCATION OF THE SOIL	Colline morbide Rolling hills
	<b>TIPO TERRENO</b> TYPE OF SOIL	Colline pleistoceniche attribuite al fluviale e fluvio-lacustre antico Pleistocene hills formed from fluvial and river lacustrine deposit
	<b>VARIETÁ</b> VARIETAL	Barbera
	<b>VINIFICAZIONE</b> WINEMAKING	Raccolta delle uve a maturazione ottimale. Delicata diraspa-pigiatura e macerazione per 15-20 giorni Grape picking at the best maturation level, soft grape crushing alter destalking and maceration for 15/20 days
	<b>TENORE ALCOLICO</b> ALCOHOL CONTENT	14,5% vol
	<b>AFFINAMENTO E INVECCHIAMENTO</b> AGEING AND REFINEMENT	Per un periodo di 12 mesi in pregiati legni di diverse dimensioni 12 month in barrels between small and big size
	<b>COLORE</b> COLOUR	Rosso rubino intenso / Intense ruby red
	<b>PROFUMO</b> BOUQUET	Complesso e piacevole. Profumi variegati tra cui emergono frutti maturi e vaniglia Complex and delightful. Variegated scent with dominant ripe fruits and vanilla
	<b>SAPORE</b> FLAVOUR	Sorprendente morbidezza e rotondità. Finale lungo e persistente Surprising soft and smooth. Long lasting finish
	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> SERVICE TEMPERATURE	16°
	<b>FORMATI</b> FORMAT	750-1500-3000 ML