

# MACCAGNO

*Viticoltori nel Roero dal 1936*



## *Roero docg* **San Michele**

*VITIGNO: Nebbiolo*

*VINIFICAZIONE: macerazione sulle proprie bucce per circa 20 giorni a 25°C*

*MATURAZIONE: in tonneaux di Rovere Francese per almeno 12 mesi e successivo affinamento in bottiglia.*

*CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino intenso con riflessi granata, profumi di frutti in confettura, note balsamiche sul finale.*

*TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C*

*CAPACITÀ BOTTIGLIE : 0.75 l - 1.5 l - 3 l*

*VARIETY: Nebbiolo*

*VINIFICATION: maceration with the grape skins for 20 days at 25°C*

*AGING: at least 12 months in French oak tonneaux and then in bottle*

*ORGANOLEPTIC PROPERTIES: intense ruby red color with dark red reflects, fruit marmalade bouquet and balsamic notes in the end.*

*SERVING TEMPERATURE: 18°C*

*BOTTLE SIZES: 0.75 l - 1.5 l - 3 l*

*ABBINAMENTI GASTRONOMICI CONSIGLIATI: il Roero è il re dei vini rossi roerini, ideale se abbinato a carni rosse, stufati e brasati. Si sposa con i primi piatti della tradizione piemontese, formaggi stagionati.*

*ADVISED PAIRING: the Roero is the king of red wines from Roero, perfectly suited to pair with red meat, stews and braised meat. This wine goes well with first courses of the traditional Piedmont cuisine and hard cheeses.*