Monchiero Carbone
OGNI USS A L'HA SO TAMBUSS
— ROERO —

Srü
Roero DOCG

Sulle irte colline del Roero da sempre si coltiva il Nebbiolo. Da questo nobile vitigno piemontese, grazie ai terreni argillo-sabbiosi più soffici di quelli di Langa, nascono vini ricchi di profumi primari con strutture ampie, ma non ingombranti, e tannini gentili e vellutati. Ne nascono Nebbioli di grande eleganza supportata da un'ottima ricchezza di corpo, che si lasciano apprezzare presto nonostante il potenziale di invecchiamento sia comunque notevole.

Il Roero Srü è un'interpretazione esemplare di queste caratteristiche e prende il nome dal vigneto di produzione, che è appunto un cru del comune di Canale e fa parte delle menzioni geografiche aggiuntive in vigore dal 2017. Questo vigneto ha un terreno molto ricco di sabbia, e le conchiglie fossili che affiorano dal terreno testimoniano la presenza del mare che ricopriva la zona milioni di anni fa.

Il vigneto Srü ci regala dunque dei Nebbioli in stile tipicamente roerino, con un naturale equilibrio tra corpo e tannicità, che lo rende pienamente apprezzabile sin dal suo secondo anno, senza dover aspettare lunghi affinamenti in bottiglia, pur raggiungendo la massima espressione qualitativa dopo un periodo di invecchiamento medio lungo, che può superare tranquillamente i 15 anni.

La raccolta delle uve avviene a metà ottobre, la fermentazione è tradizionale con lunghi periodi di contatto tra le bucce e il mosto per favorire il massimo dell'estrazione possibile; effettuata la svinatura, inizia il periodo di affinamento in piccoli contenitori di rovere francese per un periodo di circa 18 mesi e successivamente si procede alla maturazione in bottiglia.

Vitigno: **Nebbiolo 100%**
Zona di produzione: **Roero, comune di Canale**
Esposizione: **½ sud, ½ ovest**
Altitudine: **250 metri**
Resa per ettaro: **60-70 quintali**
Superficie: **2.5 ettari**
Gradazione: **13,5-14,0%**
Acidità: **5,0-5,5 g/l**
Formato disponibile: **bottiglia (0,750L), Magnum (1,5L), Jeroboam (3,0L)**
Prima annata: **1990**

Profilo sensoriale

Colore: rubino tenue vivo e brillante.
Olfatto: al naso la grande complessità comporta un lento sviluppo degli aromi, che sbocciano su raffinate note fruttate di lampone e fragola, e successivamente su aristocratici sentori di spezie e di liquirizia.
Gusto: ad un ingresso austero, fa seguito un'ottima progressione tannica, prima ruvida, poi sempre più morbida e gentile, che sfocia in un finale lungo e raffinato, dove si esprime al meglio la vena fruttata/floreale del Roero.
Abbinamenti: la raffinatezza dei tannini ne fa il compagno ideale di fiorentine o sottofiletti alla griglia, oltre che di primi piatti con sugo di carne.