

Roero DOCG FIL

In piemontese la parola FIL non significa semplicemente filo, ma indica anche una connessione, un collegamento concreto e diretto. In inglese lo stesso suono riproduce il verbo to feel: sentire, percepire, provare un'intensa sensazione emotiva o fisica



La scheda tecnica di Carlo

Vitigno: Nebbiolo

Vinificazione: la raccolta è tradizionale con diraspatura e macerazione di 21 giorni a temperatura controllata

Affinamento: in fusti per 12 mesi, successivamente in bottiglia per almeno 6 mesi

Colore: rosso rubino con intensi riflessi granata

Profumo: subito colpiscono i profumi tipici dell'affinamento in legno; le note fruttate si accompagnano a sentori balsamici e speziati con sensazioni di viola, liquirizia, pepe bianco e vaniglia

Gusto: in bocca è dolce e persistente, di buon corpo. Il tannino è asciutto e vellutato, e accarezza il palato. La frutta nera è protagonista, accompagnata da note di liquirizia. Sul finale un sentore di caramello avvolge piacevolmente la bocca e rende il sorso armonico

Abbinamenti: ideale per primi e secondi piatti di carne rossa. Si accompagna egregiamente a pietanze di selvaggina

Temperatura di servizio: 16 - 18° C



La scheda emozionale di Martina

Avete presente cosa succede quando un profumo o un sapore vi parlano? Quando strabuzzi gli occhi perché non te lo aspettavi così intenso, così sorprendente, eppure così perfettamente azzeccato, così giusto.

Dietro quel rosso granato, dietro quella trasparenza che fa capolino nel bicchiere, si apre un mondo fatto di sensi che si accendono. E ti sembra di tuffare il naso in un cesto pieno di quelle ciliegie nere, grandi come monete, succose, croccanti. Si fa strada una sensazione più profonda, speziata, complessa, che si apre nel petto con quella nota dolce e balsamica di liquirizia. E dopo aver avuto l'impressione di affondare i denti in quell'assaggio, ti ritrovi avvolto da una sciarpa di seta, fatta di tannini che con gentilezza ti regalano un finale sorprendente.

Quando assaggi FIL, non puoi non rimanerne incantato. È come guardare una donna che allo specchio si dipinge le labbra con il rossetto. Ne rimani affascinato e ti chiedi che sapore potrebbe avere.

Ma dai sogni bisogna sempre destarsi! E dopo questo viaggio, con l'accompagnamento del tuo calice di Roero, puoi finalmente affondare il coltello nella succosa Fiorentina che hai di fronte!

CARLO CASSETTA
Viticoltore in Montà

Borgata Caretta 2 . 12046 Montà (CN) . Italy

+39 338 2264844

info@carlocasettawines.com

www.carlocasettawines.com



INFO - WEB SITE