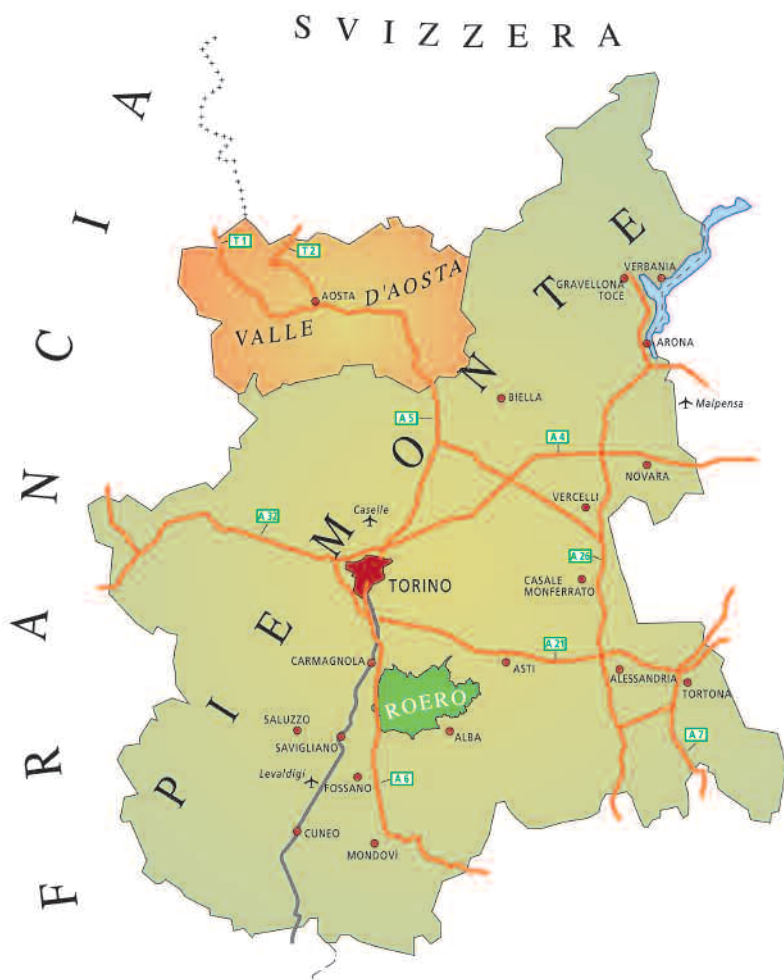




GIACOMO VICO
PRODUZIONE VINI DEL ROERO

Via Torino 80/82 - 12043 Canale (CN)
tel. 0173 979126 fax. 0173 970984
www.giacomovico.it info@giacomovico.it



ROERO

L'insieme di queste caratteristiche conferisce ai vini una **buona struttura unita ad un'ottima longevità** e grande versatilità su ogni abbinamento collocando per ogni momento del pasto o della giornata un vino diverso ma sempre frutto inconfondibile di questo magnifico territorio chiamato Roero.

I **più importanti vini** prodotti in questa regione sono **il Roero, il Nebbiolo d'Alba e il Lange Nebbiolo, il Barbera d'Alba, il Roero Arneis e il Langhe Favorita**, più un vino da dessert chiamato **Birbet**, per una superficie coltivata di circa 3500 ettari.

Il **Roero** è terra di grandi vini bianchi e rossi, **posto sulla sinistra del fiume Tanaro** deve le sue caratteristiche principali ad un territorio caratterizzato da grandi depositi marini del terziario **con terreni agrari caratterizzati da elevata presenza di sabbie** a cui si aggiungono percentuali diverse **di humus, calcare ed argilla**; queste miscele danno origine a colorazioni mutevoli da luogo a luogo anche nell'ambito dello stesso comune.

Le colline roerine ricche di vigneti godono di **un clima continentale molto arido con forti escursioni termiche** che tra Estate – Inverno arrivano frequentemente ai 50 °C.

Le scarse piogge conferiscono al territorio un insieme molto particolare ed unico in cui ai vigneti posti sulla sommità delle colline segue nel fondo valle un bosco misto di acacie e castagne.

I **vini** che nascono dai vigneti del Roero risentono in modo preponderante della ricchezza di profumi del territorio con delle caratteristiche organolettiche molto spiccate; **bouquet ampi con sentori fruttati – floreali** marcati sia sui bianchi che sui rossi, **acidità molto contenute e ricchezza zuccherina rilevante**.



**ROERO
SUPERIORE D.o.c.**



Vitigno: 100% Nebbiolo

Vinificazione: in rosso con fermentazione alcolica in acciaio e fermentazione malolattica in legno

Affinamento e Invecchiamento: 1 anno in botte grande e 2 anni in bottiglia

Commercializzazione: terzo anno dopo la vendemmia

Longevità: 10 anni in condizioni ottimali

Caratteristiche organolettiche: di tonalità intensa, ha un profumo fragrante con sentori di fragola e ciliegie; lievemente speziato con sottofondo di liquirizia e cioccolato. Gusto secco e deciso, giustamente tannico

Si accompagna a piatti leggermente speziati

Temperatura di servizio: 18-20 °C

**LANGHE
NEBBIOLO D.o.c.**



Vitigno: 100% Nebbiolo

Vinificazione: in rosso con fermentazione alcolica in acciaio e fermentazione malolattica in legno

Affinamento e Invecchiamento: 4 mesi in botte grande

Commercializzazione: 12 mesi dopo la vendemmia

Longevità: 5 anni in condizioni ottimali

Caratteristiche organolettiche: vino di pronta beva, di colore rosso rubino vivo, profumi di frutta fresca a bacca rossa con prevalenza di lampone e fragola di bosco; sapore pieno, caldo, armonico con buon equilibrio acido-tannico

Si accompagna a piatti di carni rosse delicate e formaggi

Temperatura di servizio: 18-20 °C

BARBERA D'ALBA SUPERIORE D.o.c.



Vitigno: 100% Barbera

Vinificazione: in rosso con fermentazione alcolica in acciaio e fermentazione malolattica in legno

Affinamento e Invecchiamento: 1 anno in piccole botti e 1 anno in bottiglia

Commercializzazione: secondo anno dopo la vendemmia

Longevità: 10 anni in condizioni ottimali

Caratteristiche organolettiche: di colore rosso rubino con tendenza al granato, profumo vinoso, intenso ma delicato, esaltato dal legno. Sapore asciutto, di corpo, amarognolo che invecchiando si ingentilisce acquistando gusto pieno ed armonico

Si accompagna a piatti molto saporiti sia a base di pasta che di carne

Temperatura di servizio: 18-20 °C

BARBERA D'ALBA D.o.c.



Vitigno: 100% Barbera

Vinificazione: in rosso con fermentazione alcolica e malolattica in acciaio

Affinamento: in acciaio per 4 mesi e successivamente in bottiglia

Commercializzazione: 12 mesi dopo la vendemmia

Longevità: 5 anni in condizioni ottimali

Caratteristiche organolettiche: di colore rosso rubino vivacissimo, con riflessi purpurei e violacei, ha profumo fragrante e vinoso da giovane, con sentori di prugna, di confettura di ciliegia e di mora. Piena al gusto, vivace per l'acidità sempre evidente che la rende fresca e piacevole, è in grado di soddisfare tutte le esigenze del bere moderno

Si accompagna a primi piatti, bollito di carne e formaggi freschi

Temperatura di servizio: 18-20 °C

LANGHE
ROSSO D.o.c.



Vitigno: 70% Barbera e 30% Nebbiolo

Vinificazione: in rosso con fermentazione alcolica e malolattica in acciaio

Affinamento e Invecchiamento: in legno e in acciaio

Commercializzazione: 10 mesi dopo la vendemmia

Longevità: 5 anni in condizioni ottimali

Caratteristiche organolettiche: vino intrigante, racchiude in sé le caratteristiche dei vitigni Barbera e Nebbiolo. Di colore rosso rubino vivo, ha profumo fragrante e vinoso, con sentori di prugna, fragola e ciliegia. Al gusto si presenta secco, lievemente tannico, con sentori speziati

Si accompagna a primi e secondi piatti semplici. Piacevole come aperitivo

Temperatura di servizio: 16-18 °C

LANGHE
CHARDONNAY D.o.c.



Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: in bianco con fermentazione alcolica, malolattica e batonage in piccole botti e sosta sui lieviti (Fecce Nobili)

Affinamento e Invecchiamento: 6 mesi in piccole botti e 1 anno in bottiglia

Commercializzazione: secondo anno dopo la vendemmia

Longevità: 8 anni in condizioni ottimali

Caratteristiche organolettiche: vino di colore giallo paglierino carico e riflessi oro; profumo fresco, pieno ed armonico con sentori di crosta di pane e lievito, ricordo di banana e burro fuso. Buona acidità, buon equilibrio tannico e buon estratto, il tutto con sensazione di legno tostato e vaniglia dolce

Si accompagna in modo eccellente a tutto pasto con ogni tipo di pesce e carni leggere

Temperatura di servizio: 12-14 °C

ROERO
ARNEIS D.o.c.g.



Vitigno: 100% Roero Arneis

Vinificazione: in bianco con fermentazione in acciaio

Affinamento: in acciaio

Commercializzazione: 6 mesi dopo la vendemmia

Longevità: 2-3 anni in condizioni ottimali

Caratteristiche organolettiche: vino di colore giallo paglierino, più o meno inteso, con riflessi verdognoli. Ha profumi delicati, fruttati e freschi; dal sapore gradevolmente amarognolo ed erbaceo, al palato è secco ed elegante

Si accompagna ad antipasti e primi piatti delicati

Temperatura di servizio: 10-12 °C

LANGHE
FAVORITA D.o.c.



Vitigno: 100% Favorita

Vinificazione: in bianco con fermentazione in acciaio

Affinamento: in acciaio

Commercializzazione: 6 mesi dopo la vendemmia

Longevità: 2-3 anni in condizioni ottimali

Caratteristiche organolettiche: vino che si presenta all'olfatto con una buona intensità, delicato e fine. Ha un sapore secco, sottolineato, sul lieve fondo amarognolo, da una piacevole sensazione di freschezza. Ha un corpo elegante ed una buona persistenza aromatica

Si accompagna ad antipasti, pesce e carni crude. Piacevole come aperitivo

Temperatura di servizio: 10-12 °C

BIRBET

Mosto Parzialmente Fermentato Rosso



Vitigno: 100% Brachetto del Roero

Vinificazione: in rosso

Commercializzazione: l'anno successivo alla vendemmia

Longevità: 2 anni in condizioni ottimali

Caratteristiche organolettiche: di colore rosso rubino tendente al granato, ha sapore morbido e vellutato, rotondo piacevolmente armonico e fresco grazie ad una gradevole acidità di fondo. Dotato di profumo molto intenso che ricorda la rosa, le fragole, i lamponi, le more e tutti i frutti a bacca rossa

Si accompagna a frutta fresca, in particolare pesche, fragole e dolci a base di frutta. Vino da dessert piacevole anche come aperitivo

Temperatura di servizio: 10-12 °C

GRAPPA DI BRACHETTO



Vitigno: 100% Brachetto del Roero

Grado: 40% Vol

Affinamento: 6 mesi in contenitori inox

Caratteristiche organolettiche: incolore, limpida e cristallina. Spiccano note olfattive floreali con una marcata presenza di rosa canina. Piacevole, morbida e delicata al palato. Retrogusto brillante, aromatico ed armonico

Temperatura di servizio: 18 °C

