

# ROBERTO CROSIO



## GEMINI

### CANAVESE

denominazione di origine controllata

### NEBBIOLO

Microclima e terroir delle colline moreniche donano una originale personalità a questo nebbiolo che si distingue per eleganza e finezza. Granato con riflessi aranciati classici del nebbiolo, sfoggia profumi di cannella e spezie d'oriente, uniti a liquirizia, violetta e note di sottobosco. La bocca dinamica ed il tannino gentile lasciano spazio a percezioni avvolgenti che portano con se un caldo finale di gianduja.

**Vitigno:** Nebbiolo

**Sistema di allevamento:** guyot

**Età dei vigneti:** 10-15 anni

**Altitudine:** 320-330 mt slm

**Terreno:** morenico, ricco di detriti ghiaiosi e sabbia

**Vendemmia:** a mano in cassetta

**Vinificazione e affinamento:** pigiadiraspatura delle uve, fermentazione per 20 giorni sulle bucce con lieviti selezionati a temperatura controllata 26-28° C, pressatura soffice e successivo affinamento in botti di rovere francese per 12 mesi. Imbottigliamento in estate. Affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi.

**Temperatura di servizio:** 16-18° C

**Abbinamenti:** tagliere di selvaggina, la mocetta di montagna, lo speck o una buona carne salada sono l'abbinamento perfetto.

Da provare con le tagliatelle al sugo di cacciagione, con le scottadito d'agnello, il filetto al vino rosso, oppure polenta e camoscio.

Azienda Vitivinicola Roberto Crosio  
Via Roma, 75 (SS 26) Candia Canavese (TO)  
Tel: +39 339.8636004 +39 011.9836048 info@cantinecrosio.it

[www.robertocrosio.it](http://www.robertocrosio.it)