



# SORDO

## NEBBIOLO D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Il Nebbiolo coltivato sui vigneti ben soleggiati e scoscesi del Roero, alla sinistra del fiume Tanaro e in alcuni comuni della Langa, ci regala vini generosi e fruttati. Il terreno sciolto, sabbioso e ricco di sali minerali, conferisce ai vini una ricchezza notevole di profumi e di sensazioni gustative.

### Comune di produzione

Roero

### Vitigno

100% Nebbiolo

### Esposizione

Sud, Sud-Ovest

### Altitudine (s.l.m.)

280/330 mt

### Terreno

Marne Calcareao grigio bluastre compatte e profonde

### Sistema di allevamento

Controspalliera con potatura a Gujot tradizionale

### Età del vigneto (anni)

30

### Densità dei ceppi

4.000 ceppi

### Resa per ettaro

80 ql uva

### Lavorazione

Pigia-diraspatura, lunga macerazione a cappello sommerso 10 gg (a secondo dell'annata)

### Vinificazione

In vasche di acciaio inox a temperatura controllata i 30°C

### Maturazione

6 mesi In vasche di acciaio inox

### Affinamento

9 mesi botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni

### Grado Alcolico

13,5% Vol

### Acidità

5,70 gr/l

### Zuccheri (Riduttori)

0,3-0,5 gr/l

### Caratteristiche

Colore rosso granato, con sfumature aranciate più evidenti col passare degli anni; profumidelicati, eterei, intensi, ampi e persistenti; sapore, caldo, pieno, complesso, asciutto ed armonico.

La sua austerità è legata alla presenza di tannini dolci e complessi

### Temperatura di servizio

18°-20°C

### Abbinamento consigliato

Riso, minestrone, pasta e carne brasati o selvaggina, formaggi stagionati



**AZIENDA AGRICOLA  
SORDO GIOVANNI**

via Alba Barolo 175  
Borgata Garbelletto  
12060 Castiglione Falletto (CN)  
Italia

Tel. +39 0173 62853  
Fax +39 0173 462056  
info@sordogiovanni.it  
www.sordogiovanni.it

