



NEBBIOLO D'ALBA DOC

Vitigno: Nebbiolo

Altitudine: 400m s.l.m.

Tipologia di terreno: calcareo-arenario.

Densità di impianto: 5000 piante/ettaro

Resa per ettaro: 80 quintali

Sistema di allevamento: Guyot tradizionale.

Vendemmia: manuale in piccole cassette a metà di Ottobre, a seconda dell'andamento stagionale.

Vinificazione: 12 giorni di fermentazione alcolica con macerazione a temperatura controllata per massimizzare l'estrazione delle sostanze polifenoliche. La fermentazione malolattica conferisce armonia ed equilibrio.

Affinamento: in botti di rovere di media capacità per circa un anno.

Colore

rosso granato.

Profumo

complesso, elegante, di viola con note evidenti di ribes nero, mirtillo, liquirizia e spezie.

Gusto

persistente, delicatamente tannico, con note di lampone e spezie.

Abbinamenti gastronomici

E' un grande vino che accompagna arrostiti, bolliti e selvaggina, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio

intorno ai 17 - 18° C.
