

NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.

REBSORTE

Nebbiolo 100%

HERKUNFTSGEBIET UND MERKMALE

Die Trauben stammen von den Hügeln des Langhe- und Roero-Gebiets. Die Böden sind durch Kalkmergel gekennzeichnet, der mit Quarzsand gemischt ist.

HEKTARERTRAG

60 Hektoliter.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden abgebeert und sehr weich gepresst. Die alkoholische Gärung erfolgt in Stahlwannen bei kontrollierter Temperatur. Die Dauer der Maischegärung beträgt etwa 15 Tage.

AUSBAU

Der Wein wird etwa ein Jahr lang in Eichenfässern (Slavonische Eiche) zu 88 Hektolitern ausgebaut. Die Wahl des großen Fasses ist aufgrund der Notwendigkeit erforderlich, die Frische und die Noten der Traubensorte beizubehalten.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Rubinrot mit granatroten Reflexen. Sein Duft ist ätherisch, angenehm und intensiv, er erinnert an Veilchen, Rose und Himbeere. Der Geschmack ist warm, samtig und harmonisch.

KOMBINATIONSVORSCHLÄGE

Passt gut zu Gerichten auf Fleischbasis und zu Käse, auch Sorten mit mittlerer Reife.

SERVIERTEMPORATUR

18-20 °C.

ALKOHOLGEHALT

13,5 % Vol.

