

NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.

VITIGNO

Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE

Le uve provengono dalle colline di Langhe e Roero. I terreni sono caratterizzati da marna calcarea mista a sabbia quarzosa.

RESA PER ETTARO

60 ettolitri.

VINIFICAZIONE

L'uva è diraspata e pigiata in modo molto soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata. La durata della macerazione è di circa 15 giorni.

AFFINAMENTO

Il vino è affinato per circa un anno in botti di rovere di Slavina da 88 ettolitri. La scelta della botte grande è dettata dall'esigenza di mantenere la freschezza e le note varietali.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino con riflessi granato; al profumo è etereo, gradevole e intenso, ricorda la violetta, la rosa ed il lampone. Il sapore è caldo, vellutato ed armonico.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Bene si abbina a piatti a base di carne e formaggi anche di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 C°.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % Vol.

