

TERRE DEL BAROLO

NEBBIOLO D'ALBA DOC



Vitigno: Nebbiolo

Zona di produzione: Alba, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Monchiero, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Novello, Roddi, Roddino e Verduno

Suolo: argilloso-calcareo

Coltivazione del vigneto: contropalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: 100% manuale

Epoca di vendemmia: ottobre

Resa massima: 90 q/ha di uva

Vinificazione: diraspapigiatura, fermentazione alcolica e macerazione di 8/10 giorni a temperatura controllata (26-28°C) con rimontaggi frequenti

Fermentazione malolattica: completa

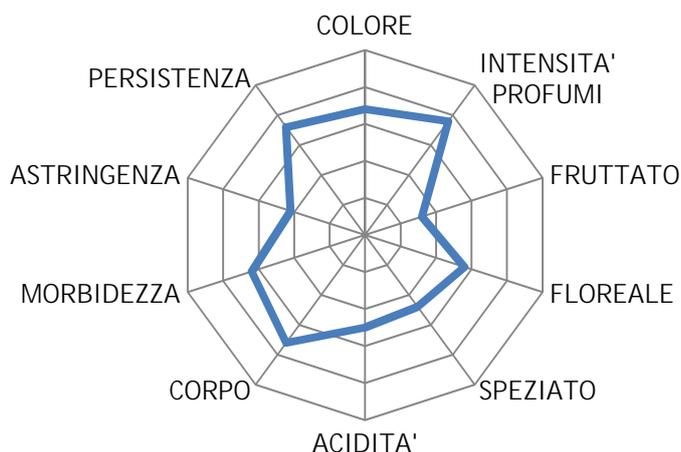
Affinamento: per 14 mesi 30% in tonneau usati 70% in acciaio

Grado alcolico (minimo): 12,00% vol.

Acidità totale (minima): 4,5 g/l

Estratto secco netto (minimo): 21 g/l

QUADRO ORGANOLETTICO:



Temperatura di degustazione: 18/20 gradi

Conservazione: vino di buona struttura adatto anche ad un medio invecchiamento in bottiglia (3-5 anni)

Abbinamento cibo/vino: tagliatelle al ragù di carne o ai funghi porcini, carni bianche e rosse anche grigliate, cacciagione e formaggi saporiti di media stagionatura