

# 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

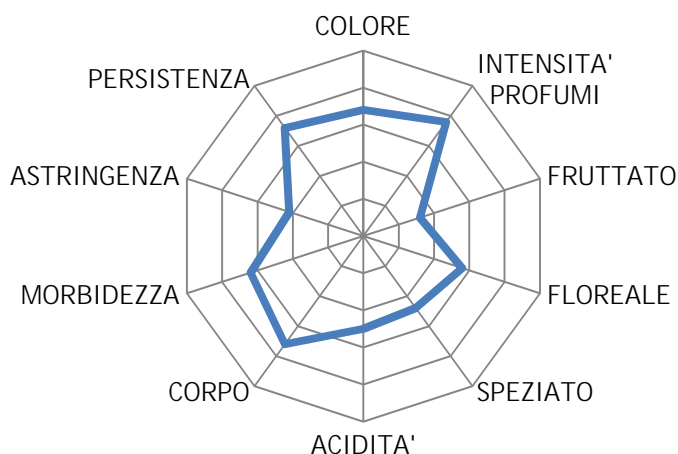
**Affinamento:** per 14 mesi 30% in tonneau usati 70% in acciaio

**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