NEBBIOLO D'ALBA DOC

Vitigno: 100% Nebbiolo

Zona di produzione: vari Comuni delle Langhe

Suolo: argilloso-calcareo

Coltivazione del vigneto: controspalliera 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)

Fermentazione malolattica: completa

Affinamento: per 14 mesi 30% in tonneaux usati e 70% in acciaio

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino

Al naso: sentori fruttati (piccoli frutti rossi) e speziati

Al palato: asciutto, armonico ed elegante, di buona struttura

Grado alcolico: 14% vol.

Temperatura di degustazione: 18/20 gradi

Conservazione: vino adatto 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