NEBBIOLO D'ALBA DOC

Vitigno: 100% Nebbiolo
Zona di produzione: vari Comuni delle Langhe
Suolo: prevalentemente calcareo-sabbioso
Coltivazione del vigneto: controspalliera con potatura a Guyot
Vendemmia: 100% manuale
Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre
Resa massima: 95 q/ha di uva
Vinificazione: diraspapigiatura, fermentazione alcolica e macerazione di 4/6 giorni a temperatura controllata (24 macerazione di 4/6 giorni a temperatura controllata (24-26°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