

NEBBIOLO D'ALBA DOC

VITIGNO: nebbiolo.

ZONA DI PRODUZIONE: i vigneti sono situati in colline ben assolate nel comune di Diano d'Alba.

ALTITUDINE: metri 350 circa s.l.m.

TERRENO: marna tufacea bianca.

VIGNETI: età media 20 anni.

ALLEVAMENTO: contro spalliera , sistema di potatura Guyot.

VENDEMMIA: ottobre.

VINIFICAZIONE: dopo un'accurata selezione di raccolta, l'uva viene pigiata e messa a fermentare in vasche di acciaio inox a una temperatura di circa 28°C.

Dopo 10 giorni circa quando è terminata la fermentazione alcolica si effettua la svinatura cioè la separazione del vino dalla vinaccia.

MATURAZIONE E INVECCHIAMENTO: Matura in botti di legno di rovere per almeno 12 mesi e si affina in vasche di acciaio inox .

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 12 mesi.

TAPPO: SUGHERO MONOPEZZO

ALCOOL: 13,5 % vol.



COLORE: rosso granato con sfumature

aranciate più evidenti col passare degli anni.

OLFATTO: profumo caratteristico, tenue e delicato che ricorda la viola, che si accentua e si perfeziona con l'invecchiamento.

GUSTO: secco di buon corpo, giustamente tannico da giovane, vellutato e armonico.

ABBINAMENTO: si accompagna a saporiti secondi piatti, carni rosse e selvaggina formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA: 18°- 20° C.