



Nebbiolo d'Alba DOC

Massima espressione di eleganza. Un Nebbiolo senza compromessi, che interpreta alla perfezione lo stile e l'anima dei nostri vini. Necessita del giusto tempo di affinamento, dopo il quale sa donare grandi soddisfazioni.

VARIETA: Nebbiolo 100%

VIGNETO: Assemblaggio di uve dei diversi vigneti situati nel comune di Diano d'Alba.

Terreno tipicamente argilloso, calcareo, caratterizzato da strati di sabbia più o meno compatta alternati ad arenarie grigie (sabbie compattate e cementate da carbonati delle acque marine) dette Arenarie di Diano.

Esposizione sud-ovest, altitudine 350m s.l.m.

Vigneti tipici a controspalliera e potatura Guyot, densità media di impianto di 4500 piante per ettaro.

RACCOLTA: Manuale, effettuata in cassette, a metà ottobre, a maturazione fenolica completa.

RESA UVA PER ETTARO: 9000 kg

VINIFICAZIONE: Lavorazione separata delle uve nel processo di vinificazione. Diraspatura e fermentazione alcolica a temperatura controllata in vasche di acciaio con macerazione di 10 giorni in media, rimontaggi e verso fine fermentazione delestage. Svinatura e malo lattica spontanea in vasca di acciaio inox.

AFFINAMENTO: Circa 12 mesi di invecchiamento in botticelle di rovere da 750L e in tonneaux da 500L, alta prevalenza di legni usati.

Successivo periodo di assemblaggio in vasca di acciaio inox e imbottigliamento a primavera inoltrata del secondo anno successivo la vendemmia.

DESCRIZIONE: Delicato color rosso rubino con riflessi granato, introverso in gioventù libera sentori di piccoli frutti di bosco, viola e petali di rosa con il passare dei mesi.

In bocca sono ben presenti acidità e tannini delicati, sorretti da buona struttura; Insieme donano freschezza ed eleganza. L'invecchiamento in legno si percepisce ma mai in eccesso.

Buona longevità, da apprezzare nei 10 anni successivi la messa in bottiglia.

Abbinare con secondi a base di carne, stufati, brasati o selvaggina e con formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C