



Nebbiolo d'Alba Superiore

Denominazione di Origine Controllata

Varietà del vino: 100% Nebbiolo

Comune di produzione: Castagnito (CN)

Terreno: Calcereo-Argilloso con marne sabbiose, tipiche dell'area sud-est del Roero.

Sistema di allevamento: Controspalliera con potatura a gujot.

Resa per ettaro: 85 ql. uva.

Lavorazione: Selezione dei grappoli.

Fermentazione in vinificatori orizzontali.

Maturazione: Vasche di acciaio

Affinamento: In grandi botti di legno di rovere 3.000 lt.

Grado Alcolico: 14% Vol.

Caratteristiche: Colore rosso rubino, tendente al granato. Profumo fruttato e caratteristico. Sapore secco, vellutato ed armonico.

Temperatura di servizio: 20-22 °C

Abbinamento consigliato: Pasta ripiena, carni gustose, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati e fusi, salumi.

