



Nebbiolo d'Alba

Denominazione di Origine Controllata

Varietà del vino: 100% Nebbiolo

Comune di produzione: Castagnito (CN)

Terreno: Calcereo-Argilloso con marne sabbiose.

Sistema di allevamento: Controspalliera con potatura a gujot.

Resa per ettaro: 90 ql. uva.

Lavorazione: Selezione dei grappoli.

Fermentazione in vinificatori verticali.

Maturazione: Vasche di acciaio

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

Grado Alcolico: 13,5% Vol.

Caratteristiche: Colore rosso rubino, tendente al granato. Profumo di frutti di bosco, lampone, fragola selvatica, geranio, cuoio, tabacco, cannella e vaniglia. Sapore secco, strutturato, vellutato ed armonico.

Temperatura di servizio: 20-22 °C

Abbinamento consigliato: Salumi, minestre, carni rosse, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati.

