



## 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.

