

Nebbiolo d'Alba DOC

ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Cuneo, Piemonte

VITIGNI

Nebbiolo

VINIFICAZIONE

Vino che può essere considerato il “fratello minore” del Barolo, viene vinificato con una macerazione iniziale della durata di 7 giorni e successivamente viene fatto maturare per 9 mesi in grandi botti di rovere per ammorbidire le spigolosità tipiche del Nebbiolo. Imbottigliato all'inizio dell'autunno, può essere conservato per 3-4 anni prima del consumo per favorire la maturazione dei tannini.

DATI ANALITICI

Acidità totale: 5,50 g/l

Grado alcolico: 12,50%

NOTE ORGANOLETTICHE

Si presenta al colore con riflessi granati, all'odorato con un bouquet composto con sentori di viola lampone, e liquirizia, asciutto e con note speziate al palato. Piacevole, fruttato, robusto e potente, ma equilibrato e fine.
Temperatura di servizio: 16-18 °C

