



Nebbiolo d'Alba Doc

VITIGNO: Nebbiolo 100 % con allevamento a Guyot.

AFFINAMENTO: Botti di Rovere da 40/50 hl per 24 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

VENDEMMIA: manuale, prima decade di ottobre.

ALLA VISTA: rosso tenue, con riflessi aranciati.

ALL'OLFATTO: floreale, con sentori di fieno e di sottobosco.

AL GUSTO: gradevolmente secco, di buon corpo, vellutato e persistente.
Tannicità morbida.

NOTE

Conosciuto come il padre dei grandi rossi piemontesi. Nella versione ad invecchiamento medio riesce ugualmente a dare grandi sensazioni. Il nostro Nebbiolo d'Alba è così un vino dal facile approccio. Viene prodotto con cura e metodo tradizionali che valorizzano la qualità di questa prestigiosa uva. La nostra esperienza ci porta a ritenere che l'eccellenza di questo vino si ottenga almeno dopo due anni di affinamento in grandi botti di rovere.

E' particolarmente consigliato in abbinamento ai piatti di carne rosse e selvaggina in quanto riesce ad esaltarne gusti ed aromi. Ottimo anche con insaccati e formaggi di media stagionatura.

Servire a 20 - 22 °C.

