

i somelieri

NEBBIOLO D'ALBA DOC



VITIGNO: Nebbiolo

EPOCA DELLA VENDEMMIA: fine di settembre.

VINIFICAZIONE: tradizionale in rosso, diraspapigiatura dell'uva e lunga macerazione a contatto con le bucce per 10-12 giorni. Fermentazione a temperatura controllata, successiva svinatura e fermentazione malolattica. Affinamento in botti di legno.

DATI TECNICI

ALCOOL: 13%vol

ACIDITÀ: 5 g/l in ac tartarico

PROFILO SENSORIALE

COLORE: rosso rubino con riflessi granato.

PROFUMO: etereo con sentori di viola.

Note speziate compaiono con l'invecchiamento.

SAPORE: elegante, ben strutturato, ed armonico, il lungo finale propone sentori speziati e di tabacco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18°C