

NEBBIOLO D'ALBA D.O.C. SUPERIORE

UVE

Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE

Area di produzione del Nebbiolo d'Alba D.O.C.

VENDEMMIA

Manuale, mese di Ottobre.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e fermentazione con macerazione sulle bucce per almeno 8-12 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata, con periodici rimontaggi.

AFFINAMENTO

18 mesi di cui almeno 6 mesi di affinamento in botti di rovere.

CARATTERISTICHE

Colore tendente al granato, sottili profumi floreali, e un fruttato di sottobosco e di confettura di ciliegia; altrettanta è la delicatezza al gusto che denota una personalità inaspettata di freschezza e tannicità; originale nella capacità d'invecchiamento.

ABBINAMENTI

Ottimi gli abbinamenti con affettati e formaggi stagionati, ma anche con primi delicati come risotti o ricchi come il fritto misto piemontese, il pollo e la fonduta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°-18°C

GRADAZIONE ALCOLOMETRICA EFFETTIVA

14,50% vol. (variabile in funzione dell'annata).

ALLERGENI

Contiene solfiti.

