

Nebbiolo d'Alba DOC

Il Nebbiolo d'Alba è un vino realizzato al 100% con uva nebbiolo, coltivata sulle colline del Piemonte in particolare tra alba e langhe. Invecchia in legno per sei mesi. Il naso, morbido e profumato all'inizio, diventa etereo nel tempo con note di frutta rossa e spezie. Il sapore è asciutto con buoni sentori di viola, lampone e mandorle. Per le sue caratteristiche, Nebbiolo si possono fare abbinamenti con la carne rossa e brasato.

Varietà: 100% Nebbiolo

Vigneti: Situati nella zona di Langhe-Roero con esposizione sud. Resa in vigneto di 9 tonnellate/ettaro massimo. Raccolta manuale.

Vinificazione: fermentazione e macerazione alcolica a temperatura controllata per 8 giorni. Invecchiamento in legno per 12 mesi e 6 mesi in bottiglia prima della vendita.

Gradazione alcolica: 13,5-14 % vol.

Note di degustazione: naso ampio ed etereo con note di viola, frutta rossa e spezie. Il gusto ha una buona struttura con note di frutta rossa e finale tannico liscio.

Abbinamenti: ideale con carne rossa, brasato e formaggio.

