



Nebbiolo d'Alba DOC

Vitigno: Nebbiolo 100%.

Vigneto: Le uve provengono dal comune di Castellinaldo, zona del Roero, una delle zone di produzione dei più grandi Nebbioli in Piemonte. Le uve vengono selezionate manualmente e raccolte in cassette.

Vinificazione: La selezione delle uve si svolge generalmente l'ultima settimana di Ottobre. L'uva viene poi pigiata nella cantina della Tenuta e messa in tini di acciaio inox per la fermentazione alcolica e la macerazione sulle bucce. Successivamente il vino viene introdotto in botti di rovere da 25HL per l'invecchiamento di 18 mesi. Dopo un ulteriore affinamento in bottiglia il vino è pronto per la messa in commercio. Questo Nebbiolo è un vino da invecchiamento.

Abbinamenti: Da provare con agnolotti al pin, filetto alla griglia o una fonduta con tartufo bianco.

OLFATTO

Aroma tipico di rosa, lampone e piccoli frutti rossi che evolve magnificamente con l'invecchiamento in bottiglia.

VISTA

Colore tipico del nebbiolo, rosso rubino scarico.

GUSTO

E' un vino caldo per alcolicità, e presenta tannini finemente marcati, morbidi ma con note di sapidità ed acidità.



“La voglia di un confronto con questo vitigno mi ha spinto nel Roero per cercare una vigna adatta ad un vino tipico ma allo stesso tempo duttile.”

Dino