

NEBBIOLO D'ALBA

- **Provenienza / Origin :**

Roddi altitudine 285 mt.

- **Vitigno / Grape-variety :**

Nebbiolo 100%

- **Resa per Ettaro / Yield :**

90 ht. / hectare

Forma di allevamento / vine-training system:

Guyot

Epoca di vendemmia / Time of harvest :

manuale in ceste verso la fine di Settembre

hand manual, at the end of September

- **Vinificazione / Vinification :**

macerazione con le proprie bucce per circa 7- 8 giorni vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 24 ° - 26°

maceration on its own skin for approximately 7 – 8 days in stainless steeltanks at 24° - 26°

- **Invecchiamento /aging :**

in acciaio per circa 3 mesi ed in seguito in barriques di rovere francese per 12 – 14 mesi.

in stailless steel tanks for 3 months and for

12 - 14 months in freench oak barriques.

- **Caratteristiche organolettiche / organoleptic characteristics :**

Si presenta di colore rosso vivo con leggeri riflessi aranciati. Profumo intenso con note di spezie, al sapore denota grande personalità e struttura dove il tannino del Nebbiolo sposa il dolce tannino del legno esaltando il sentore di vaniglia.

Bright red colour with light orange tones. Intense wine perfume with spicy notes, the palate shows great personality and structure where the tannin of the Nebbiolo mixed with the sweet tannin of the wood enhancing the vanilla notes.

Abbinamenti gastronomici / food combinations :

Perfetto con secondi piatti e formaggi

Perfect with main courses and cheese.

- **Temperature di servizio / service temperature :**

18 °

